ваш домашний повар

Блюда-минутки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга вам поможет питаться вкусно и полезно и не тратить много времени на готовку. В ней вы найдете большое количество рецептов блюд на скорую руку – салаты, закуски, супы, вторые блюда и даже десерты. Радуйте себя и своих близких вкусной и полезной едой, а свободное время проводите весело и интересно, а не у плиты!

- Составитель Сергей Павлович Кашин
- Предисловие
- Холодные бутерброды
- Острые бутерброды с помидорами
- Бутерброды с помидорами
- Бутерброды «Геркулес»
- Бутерброды «Огуречные»
- Бутерброды «Витамины на завтрак»
- Бутерброды с огурцами и яйцами
- Бутерброды с луком и колбасой
- Бутерброды с редисом и сметаной
- Бутерброды «Сырные»
- Бутерброды с сыром и редисом
- Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью
- Бутерброды с паштетом из брынзы
- Бутерброды с горчицей
- Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами
- Бутерброды с жареными баклажанами
- Бутерброды с морковью
- Острые бутерброды с овощами
- Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом
- Бутерброды с ветчиной и огурцом
- Бутерброды с творогом и кинзой
- Бутерброды с консервированной рыбой
- Бутерброды с семгой
- Бутерброды по-русски
- Бутерброды со шпротами
- Бутерброды с сельдью и сыром
- Горячие бутерброды
- Горячие бутерброды с колбасой и сыром
- Горячие бутерброды с сыром и чесноком
- Горячие бутерброды с сыром
- Горячие бутерброды с сыром и яблоками
- Горячие бутерброды с луком и сыром

- Горячие бутерброды «Дачные»
- Горячие бутерброды с баклажанами
- Горячие бутерброды «Молодость»
- Горячие бутерброды с паштетом из редиса
- Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком
- Горячие бутерброды с курицей и огурцами
- Горячие бутерброды с паштетом из печени трески
- Гренки и сухарики
- Гренки с сыром
- Гренки с сыром и желтками
- Гренки острые
- Гренки «Аппетитные»
- Пшеничные сухарики с ароматом лимона
- Гренки с оливковым маслом и горчицей
- Гренки с копченым салом
- Гренки с карри и укропом
- Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью
- Пшеничные сухарики со вкусом горчицы
- Пшеничные сухарики с карри
- Пшеничные сухарики со вкусом томата
- Пшеничные сухарики с лимоном и тмином
- Ржаные сухарики с луком
- Ржаные сухарики с чесноком и кинзой
- Ржаные сухарики с красным перцем
- Ржаные сухарики с чесноком и специями
- Ржаные сухарики со вкусом грибов
- Канапе
- Канапе «Диетическое»
- Канапе с редисом и хреном
- Канапе «Голландия»
- Канапе с сыром и маслинами
- Канапе из сыра
- Канапе «Парижанка»
- Канапе с сыром и болгарским перцем
- Канапе «Треугольники»
- Канапе «Луковка»
- Канапе с сырным маслом и горчицей
- Канапе с шампиньонами
- Канапе с зеленым и репчатым луком
- Канапе «Добыча грибника»
- Канапе с семгой
- Канапе «Морской берег»
- Канапе с печенью трески
- Канапе с красной икрой и лимоном

- Канапе с карпом
- Канапе из крабового мяса
- Канапе с копченым окороком
- Канапе с беконом
- Канапе с куриным паштетом
- Канапе по-итальянски
- Канапе «Гурман»
- Канапе «Экзотика»
- Тарталетки
- Тарталетки с помидорами и огурцами
- Тарталетки с огурцами
- Тарталетки с огурцами и сыром
- Тарталетки с кабачками и чесноком
- Тарталетки с кабачками и мясом курицы
- Тарталетки с болгарским перцем и яйцами
- Тарталетки с картофелем и болгарским перцем
- Тарталетки с картофелем и луком
- Тарталетки «Праздничные»
- Тарталетки с консервированной фасолью и яйцами
- Тарталетки с консервированной фасолью
- Тарталетки с консервированной фасолью и ветчиной
- Тарталетки с яйцами и грибами
- Тарталетки с шампиньонами
- Тарталетки с маслятами и сыром
- Тарталетки с солеными грибами и луком
- Тарталетки с морской капустой
- Тарталетки с сельдью
- Тарталетки с красной икрой
- Тарталетки с горбушей и яйцами
- Тарталетки с сельдью и яблоками
- Тарталетки с кальмарами и морской капустой
- Тарталетки с мясом крабов и грибами
- Тарталетки с белокочанной капустой и мясом курицы
- Тарталетки с говядиной и сыром
- Тарталетки с кальмарами
- Тарталетки с мясом курицы и огурцами
- Тарталетки с мясом курицы и грибами
- Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами
- Тарталетки с говядиной и помидорами
- Тарталетки с колбасой и кукурузой
- Тарталетки с колбасой и помидорами
- Тарталетки с ветчиной и огурцами
- Тарталетки с колбасой и маринованными опятами
- Тарталетки с колбасой и сыром

- Тарталетки со свининой и солеными грибами
- Тарталетки со свининой и огурцами
- Тарталетки с ветчиной и фасолью
- Тарталетки с ветчиной и помидорами
- Тарталетки с ветчиной и яйцами
- Салаты
- Салат «Капуста не пуста, сама летит в уста»
- Салат «Сам бы ел, да денег мало»
- Маринованная капуста «Плюс две морковки»
- Салат «Аленушка»
- Салат «Помидорка»
- Салат «Венеция»
- Салат из помидоров с авокадо
- Салат из морковки с фруктами
- Салат из тыквы с помидорами
- Салат из кабачков с морковью
- Салат из сырых кабачков
- Салат из горошка с морковью
- Летний салат из баклажанов
- Салат из кабачков с хреном
- Салат из шпината
- Салат из лисичек с помидорами
- Салат из жареных баклажанов с грибами
- Салат из грибов со сметаной
- Салат из телятины с шампиньонами
- Салат по-восточному
- Салат из ветчины
- Салат из индейки
- Салат-коктейль из курицы с ананасами
- Салат с корейкой и оливками
- Салат из сосисок с овощами
- Теплый салат из куриных желудков с опятами «Свежесть чувств»
- Печеночный паштет с лимонной цедрой «Счастливы вместе»
- Салат из печени «Шестое чувство»
- Салат из печени с сыром и луком «Вершина блаженства»
- Салат из сельди, болгарского перца и яблок
- Салат из сельди с фасолью
- Салат «Вдохновение»
- Салат с рулетами из сельди
- Салат из печени трески и яиц
- Салат из печени трески с перцем
- Салат из печени трески и консервированной фасоли
- Салат из форели и овощей «Ариадна»

- Салат «Горбуша по-праздничному»
- Салат «Легкий»
- Салат из копченой семги
- Салат «Эдельвейс»
- Салат «Далекие берега»
- Салат «Карамболь»
- Салат из семги с грибами
- Салат «Британия»
- Салат «Весенний»
- Салат из сайры с лимоном
- Салат из сайры и сыра
- Салат из тунца с грибами и лимоном
- Салат из судака и апельсинов
- Салат из минтая с рисом и помидорами
- Салат из сома с горчичным соусом
- Салат «Бранденбург»
- Салат «Океан»
- Салат из морского языка с морковью
- Рисовый салат «Смелое сочетание»
- Салат из крабов с красной икрой
- Салат из кальмаров со спаржей
- Острый салат из кальмаров
- Салат из кальмаров с луком
- Салат из креветок
- Салат из мидий
- Салат из морского гребешка со свежими овощами
- Салат из баклажанов с грецкими орехами
- Холодные закуски
- Закуска из помидоров с сыром
- Закуска из помидоров с пряной заправкой
- Закуска из свежих овощей
- Закуска из кабачков с маринованными шампиньонами
- Закуска из кабачков по-болгарски
- Закуска из кабачков с хреном
- Закуска из кабачков с острым перцем
- Икра из кабачков с луком и морковью
- Закуска из кабачков с огурцами и зеленью
- Баклажаны с майонезом, кинзой и орехами
- Закуска из баклажанов по-узбекски
- Закуска из жареных баклажанов с кефирным соусом
- Закуска из жареных баклажанов с ореховым соусом
- Печеные баклажаны с помидорами и гранатом
- Закуска из баклажанов с кунжутом и соевым соусом
- Закуска из баклажанов с изюмом и тмином

- Закуска из морковки с красным перцем
- Закуска из морковки с орехами и изюмом
- Закуска из морковки с капустой и сыром
- Закуска из морковки, горошка, яблок и хрена
- Закуска из морковки с чесноком и кукурузой
- Закуска из морковки по-узбекски
- Закуска из свеклы с белой фасолью
- Закуска из редьки с гранатом
- Закуска из свеклы с яблоками
- Закуска из свеклы и хрена с лимонным соком
- Закуска из дайкона, свеклы и яблок
- Закуска из редьки с картофелем
- Закуска из редьки, яблок и лука
- Закуска из редьки, алычи и зеленого лука
- Закуска из редьки с квашеной капустой
- Закуска из картофеля с маринованными огурцами
- Закуска из картофеля с груздями и зеленью
- Закуска из картофеля с маринованной капустой и грибами
- Закуска из картофеля с зеленым луком и щавелем
- Закуска из картофеля с мочеными яблоками и кукурузой
- Закуска из маринованных опят
- Маринованные опята с редькой
- Закуска из соленых маслят
- Закуска из соленых маслят и яиц
- Закуска из маринованных грибов и консервированной кукурузы
- Закуска из соленых груздей
- Закуска из соленых груздей и морковки
- Маринованные грузди с редькой
- Закуска из соленых вешенок и яиц
- Закуска из маринованных вешенок и рыбы
- Закуска из вешенок и яиц с лимоном
- Закуска из маринованных шампиньонов и лука
- Закуска из маринованных вешенок и зеленого горошка
- Закуска из маринованных шампиньонов и зеленого горошка
- Закуска из маринованных шампиньонов, лука и яблок
- Закуска из шампиньонов и яиц
- Закуска из шампиньонов и картофеля
- Закуска «Дачная»
- Закуска из шампиньонов и сыра
- Паштет из шампиньонов и маринованных опят
- Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцом и луком
- Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцами, рисом и укропом

- Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и вареной колбасой
- Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом курицы и ананасами
- Закуска из шампиньонов с мясом курицы
- Запеканка из шампиньонов «Италия»
- Закуска из белых грибов
- Закуска из белых грибов и сыра
- Закуска из белых грибов с помидорами
- Закуска из грибов и белокочанной капусты
- Грибы, тушенные с помидорами
- Закуска из грибов и брынзы
- Закуска из грибов и мяса
- Ассорти из сыров
- Жареный сулугуни
- Закуска из сыра, зелени и картофеля
- Закуска из сыра, черри и лука-шалота
- Закуска из сулугуни с помидорами
- Закуска из сыра с луком и помидорами
- Закуска из брынзы с орехами и тмином
- Паштет из брынзы с горчицей
- Паштет из брынзы и зеленого лука
- Закуска из сыра и перепелиных яиц
- Закуска из сыра с кукурузой и огурцами
- Закуска из сыра с чесноком и болгарским перцем
- Закуска из сыра с яблоками
- Рулетики с сырной начинкой
- Закуска из сыра с чесноком и зеленью
- Закуска из сыра с картофелем и грибами
- Закуска из плавленого сыра и кукурузы
- Закуска «Творожно-ореховая»
- Закуска из творога и орехов
- Творог с кинзой, редькой и орехами
- Закуска из творога и редиса
- Творог с редькой и фисташками
- Паштет из творога и зеленого лука
- Паштет «Весенний»
- Паштет из творога
- Омлет с творогом
- Омлет с брынзой и чесноком
- Омлет с помидорами
- Омлет с баклажанами
- Омлет с картофелем
- Омлет со сливками и сметаной

- Омлет с ветчиной, сыром и зеленью
- Яичница с брынзой и свиным салом
- Закуска из яиц и зелени
- Закуска из яиц и зеленого лука
- Закуска из яиц и шпината
- Закуска из яиц и щавеля
- Закуска из яиц и зеленого салата
- Закуска из яиц в сметанном соусе
- Яйца в томатном соусе
- Яйца, фаршированные зеленым горошком
- Закуска из яиц и помидоров
- Закуска «Аппетитная»
- Закуска «Грибочки»
- Закуска из яиц и болгарского перца
- Закуска «Кораблики»
- Закуска из ветчины с овощами и яйцами
- Закуска из ветчины и картофеля
- Закуска из окорока
- Закуска из колбасы со сметанным соусом
- Закуска из колбасы с зеленым горошком
- Яйца, фаршированные ветчиной
- Трубочки из ветчины с тертым хреном
- Закуска из ветчины с сыром и оливками
- Закуска из колбасы с томатным соусом
- Острая закуска из ветчины
- Закуска из копченой колбасы, яиц и кукурузных початков
- Трубочки из ветчины с печеночным паштетом
- Свинина с помидорами и зеленью
- Свинина с острым красным соусом
- Закуска из телятины и риса
- Закуска из телятины с овощами
- Закуска из телятины с грибами
- Закуска из свинины с грибами и корейской морковью
- Шляпки шампиньонов, фаршированные телятиной
- Телятина со свеклой и тертым хреном
- Закуска из говяжьего языка и яблок
- Закуска из говяжьего языка и яиц под соусом из хрена
- Язык с ореховым соусом
- Язык с майонезом и зеленью
- Рулет из телятины и свинины
- Запеченный паштет из говядины
- Рулет из мясного паштета
- Острая закуска из телятины
- Закуска «Деревенская»

- Закуска из телятины и брокколи
- Закуска «Оригинальная»
- Закуска из телятины с консервированными патиссонами
- Закуска из телятины с грибами
- Закуска из печени и зеленого горошка
- Закуска из печени с фасолью и корнишонами
- Закуска из печени с пикантным соусом
- Закуска из печени, грибов и овощей
- Закуска из печени и помидоров
- Закуска из курицы с копченостями и огурцами
- Закуска из курицы с орехами и чесноком
- Закуска из курицы с шафраном
- Паштет из мяса курицы
- Закуска из курицы по-грузински
- Закуска из курицы с грейпфрутом
- Курица с соусом ткемали
- Яйца, фаршированные куриной печенью
- Паштет из курицы с болгарским перцем
- Закуска из индейки и картофеля
- Закуска из курицы с сельдереем
- Закуска из индейки и кукурузы
- Закуска из индейки с творогом и тмином
- Закуска из копченой индейки
- Сельдь «Шуба деликатесная»
- Форшмак «Парламентский»
- Селедочное масло «Для дам из высшего общества»
- Селедочный паштет
- Закуска из скумбрии и свинины
- Закуска из копченой скумбрии и яиц
- Закуска из мойвы и лука
- Закуска из соленой кильки
- Закуска из печени трески с картофелем
- Закуска из печени трески
- Копченая горбуша с рисом
- Закуска из трески и сыра
- Консервированная горбуша с яйцами
- Щука в маринаде
- Закуска из консервированной горбуши и морской капусты
- Закуска из хека и редиса
- Закуска из морской рыбы и зеленого лука
- Закуска из сайры и сыра
- Закуска из красной рыбы
- Закуска из консервированной рыбы и яиц
- Закуска из кеты

- Закуска из лосося
- Закуска из лосося и болгарского перца
- Рыбная закуска по-болгарски
- Морской окунь с болгарским перцем
- Морской окунь с зеленым луком
- Морской окунь с редисом
- Морской язык с солеными огурцами
- Морской язык с кукурузой
- Закуска из кальмаров, яиц и кукурузы
- Закуска из кальмаров «Тропическая»
- Закуска из кальмаров и яблок
- Кальмары с морковью, яблоками и орехами
- Кальмары под соусом «Нежность»
- Закуска из креветок
- Креветки с рисом и ананасами
- Закуска из креветок, кукурузы и орехов
- Закуска из креветок, слив и грибов
- Закуска из креветок с зеленым горошком
- Закуска из креветок и патиссонов
- Закуска из мяса крабов и болгарского перца
- Закуска из крабов и маринованных опят
- Закуска из консервированных крабов и кукурузы
- Закуска из крабового
- Закуска из консервированных крабов и зеленого горошка
- Закуска из мидий под соусом
- Запеченные мидии с сыром
- Закуска из омара и яиц
- Запеченные устрицы с сыром
- Яблоки с апельсином и мясом курицы
- Вишня с капустой
- Лимон с миндалем
- Дыня с сыром
- Яблоки с луком
- Закуска из моченых яблок с картофелем
- Лимон с сыром и чесноком
- Яблоки с базиликом
- Вишня с морковью
- Апельсины с мясом курицы
- Горячие закуски
- Кабачки, жаренные с луком
- Кабачки, тушенные с грибами
- Острая закуска из овощей
- Запеканка из баклажанов, яиц и сыра
- Закуска из фаршированных цукини

- Закуска из цукини с острым перцем и чесноком
- Баклажаны, фаршированные опятами и зеленью
- Запеканка из цукини с помидорами и луком
- Баклажаны, фаршированные рисом и овощами
- Закуска из картофеля с грибами
- Репа, фаршированная яблоками и рисом
- Рулет из свинины и овощей
- Рулетики из телятины с беконом
- Рулетики из индейки с помидорами и красным вином
- Закуска из курицы и овощей
- Закуска из курицы с грибами
- Закуска из утки с яблоками
- Закуска из сарделек и помидоров
- Запеканка из сосисок с помидорами и яйцами
- Закуска из колбасы в сухарях
- Закуска из ветчины с сыром
- Закуска из жареного судака и дайкона
- Закуска из сома с яйцом и сыром
- Закуска из рыбы с кукурузой и перцем
- Судак в пиве
- Вторые блюда
- Помидоры, фаршированные маринованными грибами
- Огурцы со сливками и укропом
- Капуста брокколи с творогом и чесночным соусом
- Морковь в сметане
- Запеканка из кабачков, яиц и сыра
- Пюре из кабачков
- Баклажаны с морковью
- Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью
- Шампиньоны со сметаной и белым вином
- Шампиньоны с сыром, луком и яйцом
- Бифштекс с творогом
- Батон, фаршированный отварным мясом
- Запеканка картофельно-грибная
- Куриные грудки, фаршированные сыром
- Сенегальское маффе с говядиной
- Патиссоны, фаршированные печенью индейки
- Куриное филе с баклажанами
- Кабачки с котлетным фаршем
- Кабачки, тушенные с мясом и грибами
- Цукини с мясом
- Тонкая лапша с сыром и мясным фаршем
- Брюссельская капуста с колбасой, сыром и творогом
- Макароны по-домашнему

- Куриные желудки в пиве «По-средневековому»
- Куриные желудки с овощным рагу «Рококо»
- Потроха по-неаполитански «Дольче Наполи»
- Печень с рисом по-фински «Для горячих парней»
- Печень с яблоками «Бранденбургские ворота»
- Печень с чесноком «От фрау Марты»
- Ассорти из субпродуктов в соусе «Международный резонанс»
- Отварная рыба «Легкость бытия»
- Припущенное филе «Скромное очарование»
- Рыбные хлебцы «Еще ломтик!»
- Треска с картофелем «Северная экзотика»
- Треска с фасолью «Мистраль»
- Шницель из скумбрии «Нежный бриз»
- Печеный карп «Зеркальное отражение»
- Хек с имбирем и морковью «Благородное серебро»
- Рыбные оладьи «Отрада»
- Запеченная рыба с зеленым пюре «Стильная штучка»
- Блины и оладьи
- Блинчики «Царевна Лебедь»
- Тонкие блины «Для коронованной особы»
- Блинчики «Утеха царевича»
- Тонкие блины «Государев завтрак»
- Блины на простокваше «Венценосные»
- Пресные блинчики «Самодержавные»
- Блины «Монархические»
- Традиционные оладьи «Барышня-крестьянка»
- Соленые оладьи из кабачков «Поселяне»
- Сладкие оладьи из кабачков «Поселянки»
- Украинские налистники «Царица Екатерина»
- Оладьи из ливера «Ужин не нужен»
- Оладьи из рыбных консервов «Был бы обед»
- Оладьи из риса и зеленого лука «Разноцветный кокошник»
- Оладьи «Гречневая каша – матушка наша»
- Пшенные оладьи «Разведи ложку шире – возьмет четыре»
- Тыквенные оладьи «Голод не тетка, душа не сосед»
- Манные оладьи «Ложка узка, берет по два куска»
- Яблочные оладьи «Сыт покуда, как съел полпуда»
- Оладьи из запеченных грибов «Ешь с голоду, а люби смолоду»
- Оладьи из баклажанов «Много есть – не велика честь»
- Из теста
- Универсальное тесто «Беспроигрышное»
- Рубленое тесто для пирогов «Авантажное»

- Хачапури «Грузинский хлебосол»
- Хачапури «Тбилисо»
- Хачапури «С другом я никогда не расстанусь…»
- Хачапури «…Если с ним повстречался в Москве»
- Хачапури «Мгновение ока»
- Хачапури «Любив козак дівчину та з сиром пироги»
- Вертута по-молдавски «Смуглянка»
- Луковый пирог «Чиполлино»
- Быстрый пирог «Заначка Буратино»
- Быстрая пицца «Коломбина»
- Пирог с сыром и сосисками «Влюбленный Пьеро»
- Сметанный пирог «Арлекин»
- Перевернутый томатно-луковый пирог «Тарталья»
- Пирог из картофельного теста с грибами «Бригелла»
- Пирог с рисом и сливами «Пульчинелла»
- Пирог с творогом по-итальянски «О соле мио!»
- Пирог «Без хлеба нет обеда»
- Картофельный пирог «Выгодный»
- Пирог с кабачками и помидорами «Прибыльный»
- Пирог из лаваша с фаршем «Продвинутый»
- Пита «Антикризисная»
- Рулет из лаваша с фаршем «Самобытный»
- Пита с ветчиной «Ланч по-средиземноморски»
- Пита с рыбой и оливками «Фастфуд в гареме»
- Пирог-светофор
- Пирог с картофелем
- Узелки со спаржей и грибами
- Творожные бургеры
- Вафельный рулет с сосиской «Экономный»
- Крокеты с картофелем и творогом
- Сырные палочки
- Слоеные конвертики с творогом и вареным окороком
- Пирог с лососем
- Слойки с сосисками
- Вафли с творогом
- Пудинг из белого хлеба с изюмом и миндалем
- Пудинг молочный из кукурузной муки
- Пудинг с медом и апельсиновым ликером
- Шарики рассыпчатые
- Солнечные зайчики
- Ягодные пышки
- Сладкий пирог с морковью
- Сметанный пирог
- Банановый пирог

- Лимонный пирог
- Банановые пончики
- Банановые кексы с грецкими орехами
- Кекс из кукурузной муки

Составитель Сергей Павлович Кашин
Ваш домашний повар. Блюда-минутки

Предисловие

Уважаемые хозяйки – и хозяева, конечно, тоже! Вы и сами знаете, что не существует силы, способной не дать нам проявить мастерство, творческий азарт и упорство во всем, что бы мы ни делали. А это, в свою очередь, позволяет нам превратить исполнение неприятных (или кажущихся таковыми?) обязанностей во вдохновенный труд, нудную работу – в изумительное приключение. Серая жизнь вне зависимости от толщины кошелька начинается тогда, когда многое в ней становится тоскливым и однообразным. А ведь истинное наслаждение, не подвластное ни политической, ни экономической и ни какой-либо другой погоде, – радовать себя и близких приготовленными с душой домашними кушаньями. К тому же это, как ни странно, не требует особых затрат, разве что возвышенного человеческого желания доставлять удовольствие.

Если приготовление каких-либо блюд по рецептам из нашей книги покажется вам трудоемким, проявите военно-тактическую хитрость дважды. Во-первых, посетите кухню накануне подачи к столу выбранного блюда и *сделайте заготовки:* почистите, нашинкуйте, отварите, запеките, поджарьте, потомите, спассеруйте (и уберите в холодильник – до завтра). Во-вторых, смело увеличивайте норму продуктов, отложите половину готового кушанья и заморозьте: *замораживать можно абсолютно все готовые блюда.* Через некоторое время, легким движением руки вынув из морозильника результат вашего волшебства, вы вновь порадуете себя и близких необыкновенным вкусом, например, канадского борща, ассорти из субпродуктов или лимонного пирога.

Стратегическая хитрость – и вовсе не только кулинарная – стара как мир: украшайте и улучшайте все, что можете. Делайте заготовки, замораживайте, режьте мелко, творите и пробуйте, пробуйте – обязательно пробуйте! – и не только на перец, соль…

Холодные бутерброды

Острые бутерброды с помидорами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 ст. л. тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 6 веточек петрушки, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и нарезать тонкими дольками. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, уложить на них дольки чеснока. Кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и украсить веточками петрушки.

Бутерброды с помидорами

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 4–5 веточек зелени укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. Помидор и зелень укропа вымыть. Помидор нарезать кружочками.

На хлеб уложить кружочки помидоров, посолить, поперчить, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды «Геркулес»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 помидор, ½ пучка зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Огуречные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 огурец, ½ пучка укропа, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, посолить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Витамины на завтрак»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 редис, ½ огурца, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и обсушить. Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и яйцами

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3–4 веточки петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом. Ломтики хлеба слегка подрумянить в духовке, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с луком и колбасой

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. кетчупа, пучка петрушки.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать соломкой. Лук смешать с колбасой, растительным маслом и сметаной, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с редисом и сметаной

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 4 редиса, 1 ст. л. сметаны, 4 веточки укропа, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Веточки укропа вымыть и обсушить. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки редиса таким образом, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды посолить, смазать сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды «Сырные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, смешать его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить. Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с сыром и редисом

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху уложить смесь редиса и сыра, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью

Ингредиенты

5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 яйца, сваренных вкрутую, ½ пучка петрушки, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Сыр смешать с яйцами, зеленью, солью и сливочным маслом.

Полученной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из брынзы

Ингредиенты

5–6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 5–6 веточек петрушки, перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с горчицей

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. горчицы, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу

Способ приготовления

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г брынзы, 100 г копченой колбасы, 2 соленых огурца, 50 г майонеза, 1 ч. л. горчицы.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Колбасу мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Колбасу перемешать с брынзой, майонезом и горчицей. Выложить смесь на ломтики хлеба, украсить каждый ломтиками огурца и подать к столу.

Бутерброды с жареными баклажанами

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле, уложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с морковью

Ингредиенты

3–4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 50 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, натереть на крупной терке, посолить и заправить майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, положить сверху каждого морковную массу, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Острые бутерброды с овощами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стручок болгарского перца, 1 небольшой помидор, 2 ст. л. тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль.

Способ приготовления

Перец и помидор вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружок болгарского перца, в него – кружочек помидора, на помидор выложить чеснок и посыпать тертым сыром.

Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4–5 веточек укропа, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом и майонезом. Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут, после чего украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и огурцом

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г ветчины, 2 ч. л. горчицы, 50 г сливочного масла, 1 огурец.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками, ветчину – ломтиками. Сливочное масло смешать с горчицей. Ломтики хлеба смазать горчичным маслом, сверху положить ветчину и кружочки огурцов и подать к столу.

Бутерброды с творогом и кинзой

Ингредиенты

10 ломтиков пшеничного хлеба, 250 г творога, 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. рубленой кинзы, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Творог смешать со сметаной, кинзой и петрушкой, поперчить, посолить и дважды пропустить через мясорубку. Выложить творожную массу на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с консервированной рыбой

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной горбуши, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 ст. л. майонеза, 1 луковица, ½ пучка укропа.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа.

Бутерброды с семгой

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г семги, 20 г зернистой икры, ½ лимона, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Семгу нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и зернистой икрой.

Бутерброды по-русски

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, ½ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты

5–6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, ½ огурца, 5–6 веточек петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурец вымыть, нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты. Бутерброды украсить кружочками огурца и веточками петрушки.

Бутерброды с сельдью и сыром

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 ст. л. тертого сыра, 4 веточки укропа.

Способ приготовления

Укроп вымыть. Филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Горячие бутерброды

Горячие бутерброды с брынзой

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления

Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 4–5 минут.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки колбасы, посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 3–5 минут, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты. Выложить горячие бутерброды на тарелку, посыпать чесноком и подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г тертого сыра, 1 ст. л. кетчупа, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, смазать обжаренную сторону кетчупом, посыпать тертым сыром. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды в течение 2–3 минут, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить ломтики яблок, а на них – сыр. Бутерброды выложить на противень, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут и подать к столу горячими.

Горячие бутерброды с луком и сыром

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Сыр натереть на крупной терке. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в сливочном масле, положить сверху лук, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Горячие бутерброды «Дачные»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. измельченной зелени укропа, 3 ст. л. майонеза.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, нарубленной зеленью укропа и майонезом.

Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Горячие бутерброды с баклажанами

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Затем выложить баклажаны на ломтики хлеба и поместить в разогретую духовку на 3–4 минуты. Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды «Молодость»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, 4 веточки петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом. Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить и поставить в разогретую духовку на 2–3 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с паштетом из редиса

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить смесь редиса и сыра и поместить их в разогретую духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, ½ пучка зеленого лука, 1 морковь, 70 г консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. томатной пасты, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить, лук мелко нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. Зеленый лук, морковь и горошек смешать, добавить томатную пасту, посолить и выложить полученную массу на ломтики хлеба.

Бутерброды выложить на противень, поставить в разогретую духовку на 4–5 минут, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с курицей и огурцами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 2 соленых огурца, сок ½ лимона, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, перец.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Мясо нарезать ломтиками, огурцы – кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики мяса, на них – кружочки огурцов, поперчить и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды сбрызнуть лимонным соком, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с паштетом из печени трески

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 12 маслин без косточек, 1 луковица, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Печень трески и маслины пропустить через мясорубку, полученную массу поперчить и посолить.

Ломтики хлеба намазать паштетом, выложить на противень и поставить в духовку на 4–5 минут.

Готовые бутерброды украсить кольцами лука и подать к столу.

Гренки и сухарики

Гренки с сыром

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками и удалить корку. Обжарить их с обеих сторон в масле до золотистого цвета. Гренки посыпать натертым сыром и измельченной зеленью петрушки. Подать на стол с мясным бульоном.

Гренки с сыром и желтками

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 300 мл молока, 2 яичных желтка, 4 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками. В молоко вбить яичные желтки и полученную массу слегка взбить. Каждый ломтик хлеба смочить смесью молока и желтков, выложить их на смазанный маслом противень, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до золотистого цвета.

Гренки острые

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стакан тертого твердого сыра, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, красный молотый перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба с обеих сторон обжарить в небольшом количестве сливочного масла.

Сыр смешать с томатной пастой, яйцами, оставшимся сливочным маслом и красным перцем. Полученной массой с обеих сторон смазать ломтики хлеба, положить их на противень и запечь в духовом шкафу или обжарить с обеих сторон на сковороде. Гренки подать к зеленым щам или гороховому супу. По желанию можно приготовить их без томатной пасты.

Гренки «Аппетитные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, ½ *пучка петрушки, перец, соль.*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Хлеб обжарить с одной стороны в сливочном масле и перевернуть. Яйцо взбить с перцем и солью, залить этой смесью хлеб, накрыть сковороду крышкой и жарить в течение 3 минут на слабом огне.

Гренки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Пшеничные сухарики с ароматом лимона

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл оливкового масла холодного отжима, 1 маленький лимон, белый и черный молотый перец, сахар, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок.

Смешать лимонный сок с оливковым маслом, добавить перец, сахар и соль, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Гренки с оливковым маслом и горчицей

Ингредиенты

500 г бородинского хлеба, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. готовой горчицы, 1 ч. л. семян горчицы, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Оливковое масло растереть с горчицей, добавить семена горчицы, соль.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Гренки с копченым салом

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г копченого сала, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки и укропа.

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками, жарить до вытапливания жира, вынуть шкварки.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки и смешать с зеленью.

Ломтики хлеба обжарить в сале с обеих сторон. На каждую гренку положить шкварки, смесь чеснока и зелени и подать к столу.

Гренки с карри и укропом

Ингредиенты

500 г пшеничного хлеба, 70 г сливочного масла, ½ пучка укропа, ½ чайной ложки карри, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Размягченное сливочное масло смешать с карри и солью.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые гренки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и тимьяна, 1 ч. л. молотой паприки, сахар, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и тимьяна вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Смешать растительное масло с зеленью и паприкой, приправить сахаром и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом горчицы

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 ч. л. готовой горчицы, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Соединить растительное масло с горчицей и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с карри

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 ч. л. карри, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой.

Соединить растительное масло с карри и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом томата

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 30 мл красного винного уксуса, 30 г томатной пасты, 20 мл лимонного сока, 1 ч. л. порошка горчицы, 1 ч. л. коричневого сахара, 1 маленькая луковица-шалот, молотая паприка, перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Лук-шалот очистить, вымыть, измельчить в блендере. Добавить томатную пасту, горчицу, сахар, паприку, перец и соль, перемешать.

Влить оливковое масло, смешанное с уксусом и лимонным соком, взбить все венчиком.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с лимоном и тмином

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 1 пучок петрушки, 1 ч. л. семян тмина, ½ чайной ложки тертой лимонной цедры, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить в блендере. Добавить лимонную цедру, тмин и масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с луком

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 маленькая луковица, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку.

Соединить растительное масло с луком, перцем и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и кинзой

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с кинзой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с красным перцем

Ингредиенты

2 буханки бородинского хлеба, 80 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и специями

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 80 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки и укропа, ½ чайной ложки семян горчицы, ½ чайной ложки семян кориандра, 0,25 чайной ложки черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, нарезать.

Горчицу, кориандр и перец растолочь в ступке.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой и укропом.

Добавить растительное масло, соль и специи, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики со вкусом грибов

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 30 мл растительного масла, 1 бульонный кубик со вкусом грибов, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой, выложить на противень и сбрызнуть растительным маслом.

Бульонный кубик растолочь ложкой, смешать с перцем.

Посыпать хлеб приготовленной смесью, подсушить в духовке и подать к столу.

Канапе

Канапе «Диетическое»

Ингредиенты

2 ломтика ржаного хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Подготовить ломтики хлеба круглой формы. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть. На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса. Канапе украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канапе с редисом и хреном

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 ст. л. тертого хрена, 1 ст. л. сметаны, 4 редиса, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Хрен сбрызнуть уксусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Сверху положить кружочки редиса. Канапе украсить веточками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Голландия»

Ингредиенты

10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г голландского сыра, 3 редиса, 1 ст. л. рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сыр и редис.

Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Канапе с сыром и маслинами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 консервированные маслины без косточек, 50 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и поперчить. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками и подать к столу.

Канапе из сыра

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, 50 г майонеза, 1 помидор.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба выложить по листу салата, ломтику сыра и кружку помидора. Готовые канапе смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Парижанка»

Ингредиенты

4 ломтика батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 консервированные оливки, 2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками.

Оливки разрезать пополам. Хлеб смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки оливок. Канапе полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 болгарский перец, пучка укропа, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Ломтики хлеба смазать сырным маслом, положить кружочки яйца и кольца перца, посолить. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе «Треугольники»

Ингредиенты

4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 ст. л. сметаны.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики сыра, полить сметаной. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе «Луковка»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 30 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Выложить полученную массу на хлеб.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сырным маслом и горчицей

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 2 ст. л. горчицы, зелень кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с размягченным сливочным маслом и горчицей. Выложить приготовленную смесь на ломтики хлеба. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канапе с шампиньонами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г отварных шампиньонов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба. Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с зеленым и репчатым луком

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 пучок зеленого лука, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, обсушить, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Репчатый лук очистить, вымыть, обдать кипятком и нарезать кольцами. На ломтики хлеба положить по 1 кольцу лука и выложить сверху приготовленную массу.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Добыча грибника»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 белых гриба, 1 яйцо, 1 ст. л. майонеза, 1 помидор, зелень кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Грибы отварить, мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Положить на ломтики хлеба по 1 кружку помидора, сверху намазать приготовленной массой и посыпать зеленью кинзы. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с семгой

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе копченой семги, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Филе семги нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них семгу и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Морской берег»

Ингредиенты

5 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 1 яйцо, сваренное вкрутую, ½ пучка петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Сардины нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Хлеб подрумянить в тостере и смазать сливочным маслом. На ломтики хлеба выложить сардины, рубленое яйцо.

Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с печенью трески

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г консервированной печени трески, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. растительного масла, 3–4 веточки зелени укропа.

Способ приготовления

Печень трески нарезать кусочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать их смесью сливочного масла и кетчупа, выложить кусочки печени трески, полить лимонным соком. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе с красной икрой и лимоном

Ингредиенты

5 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г красной икры, ½ лимона, 5 листьев зеленого салата.

Способ приготовления

Листья салата вымыть. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать тонким слоем масла, поверх положить лист салата, на него выложить икру. Канапе проткнуть шпажками, украсить кружками лимона и подать к столу.

Канапе с карпом

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного филе карпа, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Филе карпа нарезать кусочками. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, выложить на них смесь сыра и сливочного масла, кусочки рыбы. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канапе из крабового мяса

Ингредиенты

50 г крабового мяса, 20 г печеночного паштета, 50 г консервированной кукурузы, 1 яйцо, ½ пучка петрушки, перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо взбить с перцем. Осторожно развернуть крабовое мясо, выложить на него паштет, кукурузу, посыпать зеленью петрушки. Аккуратно свернуть его рулетами, смазать взбитым яйцом, закрепить шпажками и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 2 минут.

Канапе с копченым окороком

Ингредиенты

100 г копченого куриного окорока, 25 г майонеза, 1 долька чеснока, 1 помидор, 1 яйцо, сваренное вкрутую, столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Помидор вымыть и мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Окорок нарезать ломтиками.

Помидор смешать с яйцом, чесноком, зеленью петрушки и майонезом. На ломтики копченого окорока выложить приготовленную смесь, скатать рулетики и закрепить их шпажками.

Канапе подогреть в духовке и подать к столу.

Канапе с беконом

Ингредиенты

2 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, ½ пучка зеленого салата.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими квадратами. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба положить бекон, лист салата, ломтик яблока, затем снова бекон, лист салата, ломтик яблока. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с куриным паштетом

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г куриного паштета, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле. Хлеб смазать сливочным маслом, выложить на него куриный паштет и кружочки огурца.

Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе по-итальянски

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины, 50 г сыра, 20 г сливочного масла, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 6 маслин, 1 помидор, 3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Сыр и ветчину нарезать ломтиками. Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Зеленый салат вымыть. Ломтики хлеба обжарить на решетке, смазать маслом, поперчить, положить листья салата, сыр и ветчину, кружочки огурца и помидора, маслины, полить майонезом. Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленью петрушки.

Канапе «Гурман»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 4 листа салата, 2 ст. л. кетчупа.

Способ приготовления

Сосиски отварить и нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть.

На хлеб положить листья салата, сосиски, бекон.

Канапе проткнуть шпажками, полить кетчупом и подать к столу.

Канапе «Экзотика»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г мясного паштета, 1 ст. л. белого вина, 40 г сливочного масла, ½ грейпфрута.

Способ приготовления

В паштет влить белое вино и тщательно перемешать. Грейпфрут вымыть, очистить, удалить пленки и нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, выложить на него ломтики грейпфрута и паштет. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Тарталетки

Тарталетки с помидорами и огурцами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 3 огурца, 5 помидоров, 5–6 перьев зеленого лука, 2 яйца, 4 ст. л. сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца, овощи и лук перемешать, добавить сметану, черный молотый перец, соль. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею тарталетки.

Тарталетки с огурцами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 5 огурцов, 3 ч. л. горчицы, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, 4 ст. л. сметаны, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать мелкими кубиками, добавить уксус, сметану, черный молотый перец и соль, все перемешать.

Готовую начинку выложить в смазанные горчицей корзиночки.

Тарталетки с огурцами и сыром

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г сыра, 3 огурца, 3 ст. л. майонеза, 2 яйца, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на терке. Смешать сыр, огурцы, яйца и соль, заправить майонезом.

Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею тарталетки.

Тарталетки с кабачками и чесноком

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 2 дольки чеснока, 1 помидор, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, соль и перец.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, натереть на крупной терке и обжарить в 1 ст. л. растительного масла. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью, смешать с оставшимся растительным маслом, добавить горчицу и перец и заправить полученной смесью кабачки.

Выложить приготовленную массу в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками помидора и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и мясом курицы

Ингредиенты

8–10 корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 50 г консервированных грибов, 150 г вареного мяса курицы, 2 соленых огурца, 1 помидор, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, ½ пучка петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, мелко нарезать, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Помидор вымыть.

Огурцы очистить. Зелень петрушки вымыть. Грибы, мясо, помидор и огурцы пропустить через мясорубку, смешать с кабачками, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с болгарским перцем и яйцами

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 3 болгарских перца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить.

Помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Перец смешать с яйцами и зеленым луком, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и болгарским перцем

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 болгарских перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Смешать подготовленные Ингредиенты посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и луком

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Смешать подготовленные Ингредиенты посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки, посыпать зеленью и подать к столу.

Тарталетки «Праздничные»

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 1 огурец, 100 г вареного мяса курицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 3 ст. л. сметаны, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарезать. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Смешать подготовленные Ингредиенты, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью и яйцами

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 помидора, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и посолить. Лук очистить, вымыть и нарубить. Фасоль перемешать с яйцами и луком, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 2 огурца, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, мелко нарезать, смешать с фасолью и сметаной. Выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью и ветчиной

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 100 г ветчины, 2 помидора, 100 г майонеза, 50 г сыра.

Способ приготовления

Ветчину нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, измельчить, смешать с фасолью, ветчиной и майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать сыром и подать к столу.

Тарталетки с яйцами и грибами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г шампиньонов, 3 яйца, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца отварить, очистить и мелко нарезать. Шампиньоны промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кубиками.

Грибы и лук обжарить на сковородке в растительном масле. Добавить черный молотый перец, соль. Готовые грибы и лук перемещать с яйцами и начинить этой массой песочные корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею тарталетки.

Тарталетки с шампиньонами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г свежих шампиньонов, 4 ст. л. оливкового масла, 1 луковица, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 2 ст. л. сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками, добавить к грибам, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле. Обжаренные грибы и лук заправить сметаной, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать. Выложить готовую начинку в корзиночки.

Украсить тарталетки консервированным зеленым горошком.

Тарталетки с маслятами и сыром

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г маслят, 3 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, затем выложить на сковороду и жарить на сливочном масле до образования золотистой корочки. Готовые грибы остудить, смешать с сыром, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с солеными грибами и луком

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г соленых грибов, 2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Грибы вымыть и нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и измельчить. Все смешать, заправить сметаной и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с морской капустой

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 2 яйца, 150 г консервированной морской капусты, 3 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. л. оливкового масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Морскую капусту, яйца, лук, огурцы, соль смешать, заправить оливковым маслом. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень укропа вымыть, мелко нарезать и украсить ею готовые тарталетки.

Тарталетки с сельдью

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 3 клубня картофеля, 150 г филе соленой сельди, 3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 4 ст. л. майонеза, черный молотый перец.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Филе сельди нарезать мелкими кубиками. Консервированный зеленый горошек, сельдь, картофель смешать, добавить черный молотый перец и заправить майонезом. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Тарталетки с красной икрой

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г лососевой красной икры, 3 яйца, 3 ст. л. майонеза, 100 г консервированной горбуши, черный молотый перец.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Консервированную горбушу размять вилкой, добавить 50 г красной икры, яйца, майонез, черный молотый перец и тщательно перемешать. Готовую смесь выложить в корзиночки. Оставшимися 50 г красной икры украсить тарталетки.

Тарталетки с горбушей и яйцами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г консервированной горбуши, 5 столовых ложек майонеза, 4 яйца, зелень петрушки, черный молотый перец.

Способ приготовления

Консервированную горбушу размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать, смешать с горбушей, заправить майонезом. Добавить черный молотый перец и вымытую мелко нарезанную зелень петрушки. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Тарталетки с сельдью и яблоками

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 2 яблока, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1ст. л. рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Сельдь мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарубить и сбрызнуть уксусом. Сельдь смешать с яблоками и луком, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с кальмарами и морской капустой

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 200 г кальмаров, 100 г консервированной морской капусты, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Кальмары залить кипятком, очистить. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой.

Лук очистить, вымыть, нарубить и сбрызнуть укусом.

Морскую капусту смешать с мясом кальмаров и луком, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки. Тарталетки поперчить, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом крабов и грибами

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного мяса крабов, 100 г маринованных грибов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 4 редиса, 100 г майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо крабов мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать тонкими полосками. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и измельчить.

Редис вымыть и нарезать кружочками. Грибы смешать с мясом крабов, яйцами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками редиса и подать к столу.

Тарталетки с белокочанной капустой и мясом курицы

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г белокочанной капусты, 100 г мяса курицы, 1 яблоко, ⅓ корня сельдерея, 4 ст. л. сметаны, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Мясо промыть, отварить в кипящей подсоленной воде и нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Смешать подготовленные ингредиенты и заправить смесью растительного масла, сахара и сметаны. Выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и сыром

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной говядины, 50 г сыра, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 3 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке, смешать с мясом, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с кальмарами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г очищенных отварных кальмаров, 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Кальмары нарезать тонкой соломкой. Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Смешать кальмары, лук, помидоры, соль и черный молотый перец, заправить растительным маслом. Начинку выложить в корзиночки.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками и украсить ими тарталетки.

Тарталетки с мясом курицы и огурцами

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г вареного мяса курицы, 2–3 огурца, 100 г майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать маленькими кусочками.

Огурцы вымыть, измельчить, смешать с мясом, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грибами

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 2 помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Грибы вымыть и нарезать ломтиками. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Яйца очистить и нарубить. Мясо смешать с грибами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 3 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 100 г майонеза, ½ пучка укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с орехами, посолить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и помидорами

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной нежирной говядины, 2 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 3 ст. л. сметаны, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Помидоры вымыть и измельчить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Мясо смешать с помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и кукурузой

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 50 г консервированной кукурузы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 морковь, 1 ст. л. вареного риса, 3–4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Яйца очистить и нарубить. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Колбасу смешать с кукурузой, рисом, морковью и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и помидорами

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г колбасы, 3 помидора, 1 луковица, 2 огурца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3–4 ст. л. майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой.

Помидоры вымыть и измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Колбасу смешать с огурцами, помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и огурцами

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100–150 г ветчины, 3 огурца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками. Огурцы вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Ветчину смешать с огурцами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и маринованными опятами

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 100 г маринованных опят, 1 ст. л. вареного риса, 2 помидора, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кубиками. Грибы мелко нарезать. Яйцо очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Колбасу смешать с грибами, рисом и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить дольками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и сыром

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г сыра, 150 г копченой колбасы, 3 яйца, 5 столовых ложек майонеза, 5 столовых ложек консервированного горошка, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Колбасу нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек и заправить майонезом. Добавить черный молотый перец, соль. Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею готовые тарталетки.

Тарталетки со свининой и солеными грибами

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной свинины, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 3–4 ст. л. майонеза, 1 пучок петрушки, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и измельчить. Лук очистить, вы

мыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть. Мясо, грибы и лук смешать, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки со свининой и огурцами

Ингредиенты

6 корзиночек из песочного теста, 100 г тушеной свинины, 2 огурца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Яйца очистить и нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и фасолью

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 100 г консервированной фасоли, 1 луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 ст. л. растительного масла, соль и перец.

Способ приготовления

Ветчину мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать. Ветчину смешать с луком и фасолью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки. Тарталетки посыпать измельченными яйцами и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и помидорами

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 3 помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Ветчину измельчить. Яйца очистить и нарубить. Ветчину смешать с помидорами, зеленым горошком и яйцами, посолить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и яйцами

Ингредиенты

6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 огурца, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Ветчину смешать с яйцами и огурцами, посолить, заправить майонезом, выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Салаты

Салат «Капуста не пуста, сама летит в уста»

Ингредиенты

½ кочана капусты, сметана, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте и перетрите с солью. Слейте излишнюю влагу, поперчите и заправьте сметаной.

Салат «Сам бы ел, да денег мало»

Ингредиенты

½ кочана капусты, ⅓ стакана кураги, ⅓ стакана чернослива, ⅓ стакана изюма, майонез, соль.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, перетрите с солью и слейте излишнюю влагу. Размочите сухофрукты, откиньте на дуршлаг, курагу и чернослив порежьте. Смешайте изюм, курагу, чернослив с капустой и заправьте салат майонезом.

Маринованная капуста «Плюс две морковки»

Ингредиенты

2 кг капусты, 2 морковки, 1 головка чеснока.

По желанию: чернослив, виноград.

Для маринада (на 1 л воды): 1 стакан сахара, ½ стакана подсолнечного масла, ¾ стакана уксуса, 2–3 лавровых листа, 2 ст. л. соли.

Способ приготовления

Капусту крупно порежьте, морковь натрите на крупной терке, надрежьте каждый зубчик чеснока. Сложите все в кастрюлю (вместе с черносливом), залейте горячим маринадом и поставьте под гнет. Когда все остынет, снимите гнет и храните капусту в холодильнике.

Для маринада вскипятите воду, добавьте сахар, соль, масло, уксус и лавровый лист.

Салат «Аленушка»

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 200 г огурцов, 300 г маложирного творога, 40 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Огурцы вымыть и натереть на крупной терке.

В творог положить зелень и огурцы, тщательно перемешать, посолить, добавить сметану и еще раз перемешать.

При подаче к столу украсить листиками петрушки и веточками укропа.

Салат «Помидорка»

Ингредиенты

3 крупных помидора, 60 г консервированного зеленого горошка, 1 небольшая красная луковица, 2 яйца, 1 пучок кориандра, 50 г листьев зеленого салата, 60 г майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Листья салата вымыть и обсушить. Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть со стороны плодоножки, затем удалить часть мякоти. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую и мелко покрошить. Зелень кориандра вымыть и мелко нарезать. Горошек смешать с луком, яйцами и зеленью, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Полученной смесью нафаршировать подготовленные помидоры. Готовые помидоры уложить на листья салата.

Салат «Венеция»

Ингредиенты

400 г помидоров, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 100 г консервированной фасоли, 300 г сыра, 60 г сметаны, соль и красный молотый перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, охладить, снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, тонко нарезать. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать, сыр натереть на крупной терке. Помидоры смешать с чесноком, петрушкой, консервированной фасолью и сыром, посолить, поперчить, заправить сметаной и тщательно перемешать.

При подаче украсить дольками помидоров и листиками петрушки.

Салат из помидоров с авокадо

Ингредиенты

500 г помидоров, 300 г авокадо, 1 головка красного репчатого лука, 40 г каперсов, 100 г зелени кориандра, 100 г майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Красный репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Зелень кориандра вымыть и мелко нарубить. Помидоры смешать с авокадо, репчатым луком, каперсами и зеленью кориандра, посолить, поперчить, добавить майонез и тщательно перемешать.

При подаче к столу украсить розочкой из кожицы помидора.

Салат из морковки с фруктами

Ингредиенты

3–4 крупные морковки, 1 апельсин, ½ лимона, 1 яблоко, 30 г меда, 40 г ядер грецких орехов, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Яблоко вымыть, освободить от сердцевины, нарезать тонкими брусочками. Апельсин очистить, разделить на дольки.

Морковь смешать с яблоком и апельсином, сбрызнуть соком лимона, добавить мед и растительное масло, тщательно перемешать.

При подаче к столу украсить грецкими орехами.

Салат из тыквы с помидорами

Ингредиенты

200 г тыквы, 3 крупных помидора, 1 небольшая луковица, 100 г укропа, 50 г листьев зеленого салата, 70 мл кефира, соль и перец.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, мякоть натереть на крупной терке.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, затем снять кожицу и мякоть нарезать крупными кубиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами.

Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить, заправить кефиром и выложить на листья зеленого салата.

Салат из кабачков с морковью

Ингредиенты

600 г кабачков, 2 крупные морковки, 1 головка красного репчатого лука, 1 крупный помидор, 1 пучок кориандра, 1 пучок кинзы, 70 мл растительного масла, соль и перец.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, затем обжарить в растительном масле до готовности. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками.

Помидор вымыть, нарезать мелкими кубиками. Зелень кориандра вымыть и измельчить. Все подготовленные ингредиенты смешать, посолить, поперчить и еще раз тщательно перемешать.

Готовый салат при подаче украсить веточками кинзы.

Салат из сырых кабачков

Ингредиенты

300 г кабачков, 1 луковица, 10 г хрена, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа, зеленый лук, соль и перец.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и натереть на крупной терке, смешать их с мелко нарезанным репчатым луком и натертым на мелкой терке хреном. Добавить перец, соль, мелко нарезанную зелень, заправить майонезом и подать к столу.

Салат из горошка с морковью

Ингредиенты

250 г молодого горошка, 2 крупные морковки, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 60 мл кефира, 20 мл лимонного сока, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Горошек смешать с морковью и зеленью. В кефир добавить лимонный сок, сахар и соль, заправить этой смесью салат.

Летний салат из баклажанов

Ингредиенты

300 г баклажанов, 3 помидора, 2 болгарских перца, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 лимон, 3 ст. л. растительного масла, тмин, зелень петрушки и базилика, соль и перец.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны надрезать вдоль и запечь. Затем остудить, очистить и нарезать кубиками. Помидоры, перец и лук нарезать кубиками, посолить и перемешать с баклажанами.

Смешать измельченный чеснок, тмин, растительное масло и выжать лимонный сок.

Заправить салат приготовленной смесью и посыпать нарезанной зеленью.

Салат из кабачков с хреном

Ингредиенты

200 г кабачков, 1 луковица, 10 г натертого хрена, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и натереть на крупной терке. После этого майонез смешать с мелко нарезанным репчатым луком, натертым на мелкой терке хреном и измельченной зеленью петрушки, посолить, поперчить.

Полученную массу смешать с натертыми кабачками, украсить зеленью и подать к столу.

Салат из шпината

Ингредиенты

200 г шпината, 1 луковица, 100 г редиса, 30 мл лимонного сока, 40 г сметаны, соль и перец.

Способ приготовления

Шпинат вымыть, обсушить, нарезать узкими полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Редис вымыть и нарезать тонкими кружочками. Подготовленные ингредиенты перемешать, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Салат из лисичек с помидорами

Ингредиенты

500 г лисичек, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Лисички промыть под проточной водой, опустить в подсоленную воду и варить 10 минут. Затем откинуть их на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать, выложить его на сковороду с маслом и обжарить до золотистого цвета. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Зелень тщательно помыть и нарубить.

Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, посолить и полить сметаной.

Салат из жареных баклажанов с грибами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 30–40 мл растительного масла, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками. Грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки и укропа промыть, нарубить.

Баклажаны, грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10–15 минут.

Затем остудить и заправить майонезом. Готовый салат посыпать зеленью и подать к столу.

Салат из грибов со сметаной

Ингредиенты

500 г грибов (лисички, вешенки, шампиньоны), 80 г сметаны, 50 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Грибы вымыть и отварить в подсоленной воде. Мелко нарезать их, выложить на сковороду с маслом и обжарить до образования золотистой корочки. Сыр натереть на средней терке. Зелень тщательно промыть и измельчить.

Выложить в салатник грибы и зелень, полить их сметаной и посыпать сыром.

Салат из телятины с шампиньонами

Ингредиенты

400 г отварной телятины, 200 г шампиньонов, 1 помидор, 50 г каперсов, 100 г консервированной фасоли, 1 пучок петрушки, 50 мл растительного масла, 1 лимон, соль и перец.

Способ приготовления

Телятину нарезать кубиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Шампиньоны очистить, промыть, нарезать тонкими пластинками и обжарить в разогретом растительном масле.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить консервированную фасоль и каперсы, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Салат по-восточному

Ингредиенты

300 г отварной баранины, 2 редьки, 3 луковицы среднего размера, 100 г низкокалорийного майонеза, 20 мл растительного масла, ¼ граната, 1 яйцо, 5 г аджики, по 20 г зелени укропа, петрушки и кинзы, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо нарезать соломкой. Редьку очистить от кожицы, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, помыть, нарезать кольцами, выложить на сковороду и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Затем масло слить, лук остудить и выложить в миску с мясом и редькой. Все поперчить, посолить, добавить аджику, перемешать и выложить горкой в салатницу. Сверху полить майонезом. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками.

Перед подачей к столу готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и кинзы, украсить яйцом и зернами зрелого граната.

Салат из ветчины

Ингредиенты

250 г ветчины, 200 г картофеля, 2–3 яйца, 1–2 соленых огурца, 1 красная луковица, 2–3 помидора, 100 г низкокалорийного майонеза.

Способ приготовления

Ветчину и огурцы нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую и нарезать дольками. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Подготовленные Ингредиенты выложить, не перемешивая, на плоское блюдо, полить майонезом.

При подаче к столу украсить ломтиками ветчины, помидора и яйца.

Салат из индейки

Ингредиенты

300 г мяса индейки, 100 г риса, 2–3 крупных помидора, 1 зеленое яблоко, 2 яйца, 1 пучок сельдерея, 100 г листьев салата, 250 г низкокалорийного майонеза, 60 мл растительного масла, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо индейки промыть, обжарить в растительном масле и нарезать тонкими ломтиками.

Рис промыть, затем всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую и нарезать дольками. Зелень сельдерея вымыть, обсушить и крупно нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и выложить на листья салата.

Перед подачей к столу салат полить майонезом.

Салат-коктейль из курицы с ананасами

Ингредиенты

300 г отварного филе курицы, 1 ананас, 100 г помидоров черри, 50 г листьев краснокочанного салата, 60 г сыра гауда, 50 г зелени укропа, 2 яйца, 100 г маложирной сметаны, соль и перец.

Способ приготовления

Филе курицы нарезать тонкой соломкой. Ананас очистить, вырезать сердцевину, мякоть нарезать кубиками.

Краснокочанный салат тонко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую и нарезать тонкими кружочками.

Зелень укропа вымыть, обсушить, крупно нарезать. Помидоры черри вымыть, разрезать на четвертинки.

В креманки слоями уложить курицу, ананасы и помидоры черри. Сверху выложить краснокочанный салат, сыр и зелень укропа. Салат посолить, поперчить, полить сметаной.

При подаче к столу украсить салат кружочками яиц и четвертинками помидоров черри.

Салат с корейкой и оливками

Ингредиенты

250 г копченой корейки, 100 г оливок, 1 пучок редиса, 200 г творога, 2 ч. л. столового хрена, 150 г сметаны, 2 ст. л. водки, 6 гренок из ржаного хлеба, сахар, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Копченую корейку нарезать ломтиками. Оливки вынуть из рассола, разрезать пополам и удалить косточки. Редис вымыть и нарезать кружочками. Творог размять ложкой и смешать с хреном, сметаной и водкой. Затем добавить в смесь сахар, соль, черный молотый перец и оставить на 5–7 минут для пропитки.

На каждую тарелку выложить ломтики корейки, рядом с мясом положить кружочки редиса, творожную массу и украсить половинками оливок.

Готовое блюдо подать на стол с гренками из ржаного хлеба.

Салат из сосисок с овощами

Ингредиенты

300 г сосисок, 2 крупные морковки, 200 г картофеля, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 45 мл нерафинированного растительного масла, соль и перец.

Способ приготовления

Сосиски отварить и нарезать кружочками. Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими кружочками. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

При подаче к столу украсить ломтиками морковки, веточками петрушки и укропа.

Теплый салат из куриных желудков с опятами «Свежесть чувств»

Ингредиенты

300 г куриных желудков, 100 г свежих опят, 1 сладкий перец, 2 ст. л. растительного масла, 1 стакан макарон-спиралек, зелень петрушки, майонез, перец, соль.

Способ приготовления

Куриные желудки промойте, удалите желтые пленки и еще раз промойте. Каждый желудок разрежьте на 2 части. Макароны отварите в подсоленной воде и промойте. Перец целиком обжарьте со всех сторон, очистите от кожицы и семян и нарежьте тонкой соломкой.

Обжарьте желудки на масле, в котором жарился перец, посолите и поперчите. По окончании жарки добавьте 3 ст. л. воды и томите под крышкой, пока не выпарится жидкость. Грибы обжарьте 20 минут на слабом огне с добавлением 1 столовая ложки растительного масла. Мелко нарежьте петрушку, смешайте макароны, желудки, грибы, перец, петрушку и заправьте майонезом.

Печеночный паштет с лимонной цедрой «Счастливы вместе»

Ингредиенты

1 банка печеночного паштета, 200 г ливерной колбасы, 10–12 маринованных грибов, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 3 ломтика черствого белого хлеба без корки, ½ стакана молока, ½ чайной ложки горчицы, ¼ чайной ложки тертой лимонной цедры, 3–4 ст. л. майонеза, 1 сладкий красный перец, зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Яичные белки мелко нарежьте, желтки разотрите. Ливерную колбасу, печеночный паштет, замоченный в молоке хлеб и яичные желтки пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанные грибы, яичные белки и тщательно перемешайте. Добавьте горчицу, лимонную цедру, соль, перец и перемешайте до состояния однородной массы. Готовый паштет выложите в виде батона на блюдо, разрежьте на порционные ломтики, украсьте майонезом, зеленью и кружками сладкого перца.

Салат из печени «Шестое чувство»

Ингредиенты

50 г вареной печени, 1 вареная картофелина, 2 яйца, 1 соленый огурец, 4 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Печень, яйца, картофель, соленый огурец и лук нарежьте соломкой, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Салат из печени с сыром и луком «Вершина блаженства»

Ингредиенты

200 г отваренной говяжьей печени, 1 луковица, 100 г твердого сыра, майонез, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Нашинкованный лук спассеруйте. Печень нарежьте соломкой, смешайте с натертым на крупной терке сыром, луком, посолите, заправьте майонезом и выложите горкой.

Салат из сельди, болгарского перца и яблок

Ингредиенты

300 г филе копченой сельди, 2 болгарских перца, 2 яблока, 1 луковица, 50 г оливок без косточек, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 пучок зеленого салата, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Рыбу нарезать ломтиками, выложить на листья салата вперемешку с болгарским перцем, яблоками и луком. Посолить, полить растительным маслом. Посыпать салат зеленью петрушки и украсить оливками.

Салат из сельди с фасолью

Ингредиенты

200 г филе сельди, 300 г картофеля, 400 г спаржевой фасоли, 1 яйцо, 1 крупный помидор, 1 пучок укропа, 60 г сметаны, 45 мл лимонного сока, 10 г горчицы, 5 г кетчупа, 5 г соли, перец.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Спаржевую фасоль вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до готовности, откинуть на дуршлаг, затем нарезать кусочками длиной 1 см. Помидор вымыть, нарезать тонкими дольками. Укроп вымыть, обсушить и крупно нарезать. Яйцо сварить вкрутую и нарезать кружочками. Подготовленные ингредиенты выложить по отдельности горкой на плоское блюдо.

Для приготовления соуса сметану смешать с лимонным соком, горчицей, кетчупом, солью и перцем, тщательно взбить.

Салат полить соусом или подать его отдельно.

Салат «Вдохновение»

Ингредиенты

400 г филе слабосоленой сельди, 300 г краснокочанной капусты, 100 г огурцов, 70 г морковки, 200 г вишни без косточек, по 60 г сметаны и майонеза, 5 г сахара, 10 мл яблочного уксуса, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать небольшими ломтиками. Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с сахаром и яблочным уксусом до появления сока. Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Смешать сельдь, капусту, огурцы, морковь, вишню (использовать 150 г), посолить, поперчить и заправить смесью сметаны и майонеза.

Выложить салат в салатник, украсить оставшейся вишней и подать к столу.

Салат с рулетами из сельди

Ингредиенты

1 соленая сельдь среднего размера, 1 помидор, 6 яиц, 150 г сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, 1 лимон, листья салата, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и нарезать полосками шириной 1–1,5 см. Каждую полоску свернуть рулетом. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать их вдоль пополам, срезать выпуклую часть белка, чтобы они могли ровно лежать на блюде. На эти половинки положить рулеты из сельди и полить все смесью сметаны и лимонного сока.

Лимон вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками и выложить их поверх майонеза. Листья салата вымыть, обсушить, уложить по краям блюда. Помидор вымыть, нарезать ломтиками и выложить на листья салата.

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и украсить веточками готовый салат.

Салат из печени трески и яиц

Ингредиенты

200 г консервированной печени трески, 4 яйца, 1 помидор, 100 г консервированной кукурузы, 100 г майонеза, 1 луковица, 1 пучок зеленого салата, по ½ пучка укропа и петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Помидор вымыть, нарезать кружочками.

Печень трески нарезать небольшими кусочками, смешать с яйцами, зеленью, луком и консервированной кукурузой. Добавить майонез, посолить, поперчить, перемешать и выложить горкой на листья салата. Украсить салат кружочками помидоров.

Салат из печени трески с перцем

Ингредиенты

100 г консервированной печени трески, 5–6 яиц, 2 головки красного лука, 1 крупный помидор, 1 сладкий перец, 1 пучок петрушки, 30 мл оливкового масла, соль и перец.

Способ приготовления

Печень трески нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, нарезать дольками. Помидор вымыть и нарезать кубиками. Красный лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нарезать тонкими полосками.

Все перемешать, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом.

Салат из печени трески и консервированной фасоли

Ингредиенты

200 г консервированной печени трески, 200 г консервированной белой фасоли, 1 луковица, 1 помидор, ½ пучка петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидор вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Печень трески нарезать небольшими кусочками, смешать с фасолью, посолить, поперчить. Выложить приготовленную смесь в салатник, посыпать петрушкой и украсить кружочками помидоров.

Салат из форели и овощей «Ариадна»

Ингредиенты

350 г филе слабосоленой форели, 100 г консервированного зеленого горошка, 70 г морковки, 50 г репчатого лука, 1 лимон, 15 мл лимонного сока, 80 мл оливкового масла, 130 г маринованных маслят, 100 г оливок без косточек, красный молотый перец.

Способ приготовления

Филе форели и маринованные грибы нарезать тонкими ломтиками. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Лимон вымыть, очистить, разделить на дольки и мелко нарезать.

Форель, грибы, горошек, морковь, лук и лимон смешать, поперчить и заправить оливковым маслом.

Перед подачей к столу украсить салат оливками.

Салат «Горбуша по-праздничному»

Ингредиенты

1–2 банки консервированной горбуши в собственном соку, 1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1–1 ½ стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов, майонез, соль.

Способ приготовления

Освободите горбушу от костей, разомните вилкой, смешайте с рисом и орехами, посолите и заправьте майонезом.

Салат «Легкий»

Ингредиенты

400 г филе слабосоленой семги, 200 г ветчины, 150 г огурцов, 200 г слив, по 50 г щавеля, зелени укропа и петрушки, 40 мл оливкового масла, мускатный орех молотый, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе семги и ветчину нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Сливы вымыть, удалить косточки, очистить от кожицы и нарезать мякоть мелкими ломтиками. Щавель, зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и крупно нарубить. Рыбу, ветчину, огурцы, сливы и зелень смешать, добавить мускатный орех, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом и подать к столу.

Салат из копченой семги

Ингредиенты

600 г филе копченой семги, 2 ст. л. соевого соуса, 2 яйца, 2 огурца, 200 г сметаны, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

С семги снять кожу, нарезать небольшими кусочками и выложить на дно широкого блюда. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарубить и выложить на рыбу. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Выложить их поверх яиц. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Для приготовления заправки сметану смешать с соевым соусом и полить соусом салат. Готовый салат перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

Салат «Эдельвейс»

Ингредиенты

300 г соленой семги, 100 г пшеничных сухариков, 3 яйца, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 помидор, 100 г майонеза, 3 ст. л. томатного сока, 80 г листьев зеленого салата, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Семгу нарезать небольшими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать небольшими ломтиками. Листья салата и зелень укропа вымыть, обсушить.

Листьями салата выстлать широкое блюдо, а зелень укропа мелко нарубить.

Семгу, яйца, помидор, сухарики и горошек смешать, посолить, поперчить и заправить смесью майонеза и томатного сока. Салат выложить на блюдо, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Салат «Далекие берега»

Ингредиенты

300 г копченой семги, 250 г консервированной морской капусты, 100 г консервированной кукурузы, 70 г корня имбиря, 1 луковица, 1 лимон, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 10 листьев зеленого салата, ½ чайной ложки сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Семгу нарезать небольшими ломтиками. Корень имбиря очистить, вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами.

Листья салата, вымыть, обсушить и выстлать ими дно широкого блюда. На листья салата выложить морскую капусту и разровнять ее.

Лимон вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. Смешать семгу, лимон, лук, имбирь, кукурузу и выложить горкой на морскую капусту.

Соединить растительное масло, лимонный сок, сахар, соль и перец, нагревать на слабом огне 3–4 минуты, тщательно размешивая, затем заправить салат и поставить его в прохладное место.

Салат «Карамболь»

Ингредиенты

500 г филе скумбрии горячего копчения, 300 г картофеля, 200 г соленых огурцов, 150 г морковки, 100 г консервированного зеленого горошка, 120 г майонеза, 50 г зеленого салата, зелень укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Филе скумбрии нарезать небольшими ломтиками. Соленые огурцы нарезать кружками. Листья салата и зелень укропа вымыть, обсушить, зелень укропа мелко нарубить. Дно салатника выстлать листьями зеленого салата.

Рыбу, овощи, зеленый горошек, майонез и зелень укропа смешать, посолить, поперчить и выложить горкой в салатник. Блюдо украсить кружками соленых огурцов и подать к столу.

Салат из семги с грибами

Ингредиенты

200 г малосольной семги, 200 г маринованных шампиньонов, 200 г консервированной кукурузы, 50 г маслин без косточек, 1 луковица, по ½ пучка петрушки и укропа, 2 ст. л. оливкового масла, соль и перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Семгу и шампиньоны нарезать небольшими кусочками, смешать с кукурузой, луком и зеленью. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом, перемешать и выложить в салатник. Украсить салат маслинами.

Салат «Британия»

Ингредиенты

200 г филе малосольной скумбрии, 50 г сыра чеддер, 2–3 картофелины, 1 кислое яблоко, 1 морковка, 1 луковица, 2 яйца, 1 пучок петрушки, 250 г низкокалорийного майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Филе скумбрии нарезать небольшими кусочками. Сыр чеддер нарезать кусочками длиной 1–2 см. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Все перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить сыром чеддер, кольцами лука и зеленью петрушки.

Салат «Весенний»

Ингредиенты

500 г филе копченой зубатки, 300 г яблок, по 200 г свежих и соленых огурцов, 250 г помидоров, 70 г ягод черной смородины, 50 г зеленого лука, 100 мл оливкового масла, 10 г горчицы, 15 г сахара, 30 мл столового 3 %-ного уксуса, соль и перец.

Способ приготовления

Ягоды черной смородины промыть, обсушить.

Филе зубатки нарезать кубиками. Яблоки, свежие огурцы и помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Соленые огурцы нарезать соломкой.

Рыбу, яблоки, огурцы, помидоры и лук смешать.

Приготовить соус. Для этого растереть горчицу и сахар, тонкой струйкой влить оливковое масло, непрерывно помешивая, затем добавить уксус, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Заправить приготовленным соусом салат, выложить его горкой на блюдо, оформить ягодами черной смородины и подать к столу.

Салат из сайры с лимоном

Ингредиенты

300 г консервированной сайры в масле, 20 маслин без косточек, 3 яйца, по 1 столовой ложке майонеза и лимонного сока, 1 лимон, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Сайру вместе с маслом выложить в глубокую салатницу и размять рыбу вилкой. Зелень укропа вымыть, обсушить и крупно нарубить. Половину маслин нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Все смешать, посолить и заправить смесью майонеза и лимонного сока. Лимон вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками.

Готовый салат украсить ломтиками лимона и маслинами.

Салат из сайры и сыра

Ингредиенты

300 г консервированной сайры, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. сливочного масла, 7 зубчиков чеснока, 80 г зеленого лука, перец.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Сайру размять вилкой до образования однородной массы, смешать с сыром, поперчить. Все тщательно перемешать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить и смешать с растопленным сливочным маслом. Сайру с сыром выложить в глубокую салатницу и полить заправкой. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать им салат перед подачей к столу.

Салат из тунца с грибами и лимоном

Ингредиенты

500 г консервированного тунца, 2 помидора, 150 г маринованных грибов, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. яблочного уксуса, 1 лимон, 1 ч. л. аджики, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу выложить на блюдо, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Грибы нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, удалить плодоножку, нарезать небольшими кубиками, смешать с грибами и рыбой, посолить, поперчить, добавить аджику и заправить смесью растительного масла и уксуса. Лимон вымыть, очистить, из одной половины выжать сок, а вторую нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Готовый салат полить лимонным соком, украсить ломтиками лимона и зеленью петрушки. Блюдо охладить и подать к столу.

Салат из судака и апельсинов

Ингредиенты

300 г отварного филе судака, 2 апельсина, 1 луковица, 1 пучок зеленого салата, ½ пучка петрушки, ст. л. очищенных фисташек, 2 ст. л. оливкового масла, соль и перец.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки, освободить их от пленки и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зеленый салат вымыть, обсушить, выложить на плоское блюдо. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Фисташки нарубить.

Филе судака нарезать небольшими кусочками, смешать с апельсинами и луком, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом. Приготовленную смесь выложить на листья салата, посыпать фисташками и зеленью петрушки.

Салат из минтая с рисом и помидорами

Ингредиенты

300 г отварного филе минтая, 100 г риса, 100 г майонеза, 2 помидора, 1 луковица, 1 пучок щавеля, 1 пучок петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, охладить. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Щавель и зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Филе минтая нарезать кубиками, смешать с рисом, помидорами, луком, щавелем и петрушкой.

Посолить, поперчить, добавить майонез, перемешать и выложить в салатник.

Салат из сома с горчичным соусом

Ингредиенты

300 г отварного филе сома, 4 яйца, 1 луковица, 1 яблоко, 1 пучок петрушки, 3 ст. л. горчичного соуса, 1 ст. л. лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками и сбрызнуть лимонным соком. Филе сома нарезать кубиками, смешать с яйцами, луком, яблоком и петрушкой. Посолить, перемешать, разложить по тарелкам и полить горчичным соусом.

Салат «Бранденбург»

Ингредиенты

400 г консервированных шпрот в масле, 150 г ржаных сухариков, 40 г чеснока, 6 яиц, по 100 г консервированного зеленого горошка и кукурузы, 30 мл оливкового масла, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Шпроты нарезать небольшими кусочками. Сухарики, яйца, чеснок, шпроты, зеленый горошек смешать, посолить, поперчить и заправить смесью оливкового масла и масла, оставшегося от шпрот (30–40 мл).

Готовый салат выложить в салатник, украсить консервированной кукурузой и зеленью укропа и подать к столу.

Салат «Океан»

Ингредиенты

300 г отварного филе хека, 100 г консервированной морской капусты, 50 г корня имбиря, 1 красная луковица, 2 огурца, 1 лимон, 45 мл оливкового масла, 3 г сахара, соль и перец.

Способ приготовления

Филе хека нарезать кубиками. Корень имбиря очистить, вымыть, мелко нарезать. Красный лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Огурец вымыть и натереть на терке. Подготовленные ингредиенты соединить. Добавить консервированную морскую капусту и тщательно перемешать.

Для приготовления заправки оливковое масло смешать с лимонным соком, сахаром, солью и перцем. Салат заправить и поместить в прохладное место.

При подаче к столу украсить мелко нарезанной цедрой лимона.

Салат из морского языка с морковью

Ингредиенты

400 г филе морского языка, 3 крупные морковки, 60 г хрена, 1 сладкий красный перец, 1 пучок петрушки, 250 г низкокалорийного майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Филе морского языка нарезать тонкими полосками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Петрушку вымыть, обсушить мелко нарубить. Майонез смешать с петрушкой и хреном, взбить венчиком.

Салат уложить горкой, полить соусом и украсить каннелированными кружочками морковки.

Рисовый салат «Смелое сочетание»

Ингредиенты

1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1–2 упаковки крабовых палочек, 1–2 свежих огурца, ½ стакана маслин без косточек, ¾ стакана нарезанных кубиками консервированных ананасов, майонез, соль.

Способ приготовления

Крабовые палочки мелко порежьте, огурцы порежьте тонкими полукружиями, маслины порежьте вдоль на 4 части, смешайте с рисом, обсушенными кусочками ананаса, посолите и заправьте майонезом.

Салат из крабов с красной икрой

Ингредиенты

200 г консервированного крабового мяса, 100 г риса, 2 яйца, 40 г красной икры, 100 г зеленого лука, 1 лимон, 100 г низкокалорийного майонеза, 100 мл 35 %-ных сливок, соль и перец.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать небольшими кусочками. Рис отварить, промыть и обсушить. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарезать кусочками длиной 1 см.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить красную икру, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Для приготовления соуса майонез смешать со сливками и взбить до образования однородной массы.

Салат полить соусом, украсить перьями лука, ломтиками лимона и кусочками крабов.

Салат из кальмаров со спаржей

Ингредиенты

300 г очищенных кальмаров, 200 г спаржи, 1 зеленое яблоко, 50 г зелени чабера, 100 г сметаны, 30 мл лимонного сока, соль и перец.

Способ приготовления

Кальмары тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать тонкими кольцами. Спаржу вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Зеленое яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкой стружкой. Подготовленные ингредиенты выложить на плоское блюдо, слегка посолить и поперчить.

Для приготовления соуса зелень чабера вымыть, мелко нарубить, смешать со сметаной и лимонным соком.

Салат заправить соусом и украсить веточками чабера.

Острый салат из кальмаров

Ингредиенты

2 кальмаров, 2 яйца, 200 г корейской морковки, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, по ½ пучка петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Кальмары промыть, обдать кипятком, снять кожицу. Отварить в подсоленной воде, охладить, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчите с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Смешать кальмары с яйцами, корейской морковью, чесноком и зеленью.

Добавить растительное масло, перемешать, переложить в салатник.

Салат из кальмаров с луком

Ингредиенты

400 г очищенных кальмаров, 3 крупные луковицы, 1 пучок петрушки, 100 мл растительного масла, 3 г сахара, соль и перец.

Способ приготовления

Кальмары тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем остудить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Подготовленный лук посыпать сахаром, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, посолить, поперчить, затем добавить кальмаров и жарить еще несколько минут. Кальмары и лук выложить на плоское блюдо и украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из креветок

Ингредиенты

300 г креветок, 250 г отварного риса, 250 г зеленого горошка, 1 пучок укропа, 250 г низкокалорийного майонеза.

Способ приготовления

Креветки вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем очистить. Зелень укропа вымыть и мелко нарубить. Рис смешать с зеленым горошком, зеленью и креветками, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить веточками укропа и зеленым горшком.

Салат из мидий

Ингредиенты

200 г очищенных мидий, 2 огурца, 100 г консервированной красной фасоли, 1 стебель лука-порея, 1 лайм, 1 пучок петрушки, 45 мл оливкового масла, соль и перец.

Способ приготовления

Мидии тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 2 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Огурцы вымыть и нарезать тонкими брусочками. Стебель лука-порея вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарубить.

К подготовленным ингредиентам добавить консервированную фасоль. Все тщательно перемешать, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лайма и заправить оливковым маслом.

При подаче к столу украсить цедрой лайма, нарезанной тонкими длинными полосками.

Салат из морского гребешка со свежими овощами

Ингредиенты

200 г консервированного мяса морского гребешка, 2 помидора, 2 огурца, 1 красная луковица, 1 пучок зеленого салата, по ½ пучка укропа и петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль и перец.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть нарезать полукружиями. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зеленый салат вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Мясо морского гребешка нарезать небольшими кусочками, смешать с помидорами, огурцами, зеленым салатом, луком, укропом и петрушкой. Посолить, поперчить, перемешать и выложить в салатник. Оливковое масло смешать с лимонным соком и полить салат приготовленной смесью.

Салат из баклажанов с грецкими орехами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 100 г грецких орехов, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кружочками, посолить и обжарить с двух сторон в растительном масле до золотистого цвета. Готовые баклажаны выложить на блюдо, поперчить, посыпать толчеными грецкими орехами, мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Холодные закуски

Закуска из помидоров с сыром

Ингредиенты

8 помидоров среднего размера, 200 г сыра, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть с помощью чайной ложки семена и часть мякоти. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с зеленью и чесноком, майонезом, добавить перец и соль, перемешать.

Приготовленной начинкой нафаршировать помидоры, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из помидоров с пряной заправкой

Ингредиенты

500 г помидоров, 1 пучок зеленого салата, 30 мл оливкового масла холодного отжима, 50 мл лимонного сока, 2–3 веточки эстрагона, 1 веточка базилика, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 30 мл бальзамического уксуса, зеленый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Листья салата вымыть, выложить на блюдо. Зелень эстрагона и базилика вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Для приготовления заправки смешать лимонный сок и оливковое масло, добавить лимонную цедру, зелень, специи и соль, тщательно перемешать.

Выложить помидоры на листья салата, полить заправкой и подать к столу.

Закуска из свежих овощей

Ингредиенты

2–3 помидора, 2–3 огурца, 2 стручка болгарского перца, 120 мл оливкового масла холодного отжима, 50 мл сухого белого вина, 50 мл свежевыжатого лимонного сока, 2 вареных яичных желтка, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Для приготовления заправки желтки растереть с сахаром и солью, добавить вино, лимонный сок и масло, взбить все венчиком. Затем добавить петрушку, тщательно перемешать.

Помидоры, огурцы и болгарский перец выложить на блюдо, полить заправкой и подать к столу.

Закуска из кабачков с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г маринованных шампиньонов, 2–3 соленых огурца, 4 ст. л. майонеза, 100 г пшеничной муки, 1 помидор, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Помидор вымыть, разрезать на четыре части и пропустить через мясорубку вместе с солеными огурцами и грибами. Добавить майонез и перемешать.

Кружки кабачков выложить на блюдо. На каждый кружок положить небольшое количество приготовленной смеси и подать к столу.

Закуска из кабачков по-болгарски

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 помидора, 1 яйцо, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 стручок болгарского перца, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотая паприка, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Перец вымыть, удалить плодоножку, семена и нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать тонкими ломтиками. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Кабачки смешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, паприку, влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные кабачки остудить, соединить с помидорами, перцем, яйцом и чесноком, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из кабачков с хреном

Ингредиенты

300 г кабачков, 2–3 луковицы, 100 г майонеза, 1 ст. л. тертого хрена, 1 пучок петрушки, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить, нагревать в течение 6–7 минут, затем откинуть на дуршлаг. Репчатый лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, нарезать (часть отложить для украшения).

Кабачки перемешать с хреном, зеленым и репчатым луком, петрушкой, заправить майонезом, выложить на блюдо, украсить зеленью и подать к столу.

Закуска из кабачков с острым перцем

Ингредиенты

300 г кабачков, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г майонеза, 2 ч. л. горчицы, 1 стручок горького перца, ½ пучка зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, посолить. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить.

Стручок горького перца вымыть, удалить семена и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Кабачки смешать с репчатым луком, острым перцем, зеленым луком, горчицей, чесноком, заправить майонезом, выложить на блюдо и подать к столу.

Икра из кабачков с луком и морковью

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 луковицы, 2 морковки, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 0,25 чайной ложки сахара, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Выложить морковь на сковороду с разогретым растительным маслом (2 ст. л.), жарить 5–7 минут.

Кабачки смешать с луком, положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить соль, перец, сахар, оставшееся растительное масло, уксус и тушить до готовности.

Кабачки протереть через сито, охладить, затем добавить морковь и зелень, перемешать и подать к столу.

Закуска из кабачков с огурцами и зеленью

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 огурца, 3 зубчика чеснока, 4 ст. л. майонеза, 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, пучка базилика, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками. Чеснок очистить и растолочь. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками, посолить, выложить в сковороду, добавить растительное масло,

влить немного воды, тушить до готовности, затем остудить. Зелень петрушки, кинзы и базилика вымыть, нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Кабачки смешать с огурцами, зеленью и чесноком, выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить оставшимися веточками зелени и подать к столу.

Баклажаны с майонезом, кинзой и орехами

Ингредиенты

3–4 баклажана, 3–4 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 50 г рубленых грецких орехов, 1 пучок кинзы, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Баклажаны выложить на блюдо, посолить, посыпать чесноком, заправить майонезом, посыпать кинзой и орехами и подать к столу.

Закуска из баклажанов по-узбекски

Ингредиенты

500 г баклажанов, 3 помидора, 100 г кабачков, 6 столовых ложек оливкового масла, 1 пучок кинзы, зира, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, нарубить (часть отложить для украшения).

Баклажаны, кабачки и помидоры вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на сковороду, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и тушить в течение 30 минут. Затем добавить зиру, перемешать, тушить еще 5 минут, остудить и смешать с кинзой.

Подать закуску к столу, украсив веточками зелени.

Закуска из жареных баклажанов с кефирным соусом

Ингредиенты

500 г баклажанов, 100 мл кефира, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок укропа и кинзы, 2–3 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, жарить на сковороде в разогретом растительном масле по 2–3 минуты с каждой стороны, посолить и поперчить.

Зелень укропа и кинзы вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, растолочь с небольшим количеством соли.

Для приготовления соуса смешать кефир с зеленью и чесноком.

Охлажденные баклажаны выложить на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска из жареных баклажанов с ореховым соусом

Ингредиенты

500 г баклажанов, 100 г майонеза, 100 г очищенных грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, 2–3 ст. л. растительного масла, 2–3 ст. л. муки, 1 ст. л. томатного соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль тонкими ломтиками, обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить по 2–3 минуты с каждой стороны, посолить и поперчить.

Зелень базилика вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, растолочь с небольшим количеством соли. Орехи обжарить на сковороде без добавления масла или подсушить в духовке, нарубить.

Для приготовления соуса смешать майонез с орехами, базиликом, томатным соусом и чесноком. Ломтики баклажанов смазать соусом, сложить пополам, выложить на блюдо и подать к столу.

Печеные баклажаны с помидорами и гранатом

Ингредиенты

3–4 баклажана, 2 помидора, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 4 ст. л. растительного масла, зерна 1 граната, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, нарезать полосками по длине, положить в тарелку, посолить, поперчить, полить смесью уксуса и растительного масла.

Посыпать баклажаны зернами граната, зеленью укропа и петрушки, украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Закуска из баклажанов с кунжутом и соевым соусом

Ингредиенты

3–4 баклажана, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. кунжута, 1 пучок петрушки и укропа, 1 пучок зеленого лука, перец.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, нарезать маленькими кубиками. Добавить зеленый лук, зелень петрушки и укропа, поперчить, полить соевым соусом, перемешать и выложить на блюдо.

Посыпать закуску кунжутом и подать к столу.

Закуска из баклажанов с изюмом и тмином

Ингредиенты

5 баклажанов, 100 г изюма без косточек, 100 мл растительного масла, 2 стручка болгарского перца, 1 стручок горького перца, 1 пучок укропа, 0,25 чайной ложки молотого тмина, соль.

Способ приготовления

Изюм промыть и замочить в теплой воде на 1 час. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кубиками и жарить в 4 ст. л. растительного масла в течение 4–5 минут, затем добавить изюм и жарить еще 3 минуты.

Болгарский и горький перец вымыть, удалить плодоножки и семена, болгарский перец нарезать небольшими кубиками, а горький мелко нашинковать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Баклажаны и изюм выложить в салатник, добавить перец, тмин, соль и зелень укропа. Все перемешать, заправить оставшимся растительным маслом, поставить в прохладное место на 30 минут, затем подать к столу.

Закуска из морковки с красным перцем

Ингредиенты

3 морковки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Смешать морковь и зелень, добавить соль, перец, заправить смесью растительного масла и уксуса и подать к столу.

Закуска из морковки с орехами и изюмом

Ингредиенты

500 г морковки, 70 г очищенных грецких орехов, 70 г изюма без косточек, 100 г майонеза, 1–2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Изюм промыть, обсушить.

Орехи нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Смешать морковь с чесноком, орехами и изюмом, посолить, заправить майонезом.

Закуску перемешать, выложить в салатник и подать к столу.

Закуска из морковки с капустой и сыром

Ингредиенты

3–4 морковки, 200 г сыра, 100 г белокочанной капусты, 2 помидора, ½ лимона, 1 пучок зеленого лука, 3 ст. л. сметаны, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту вымыть, нашинковать, сбрызнуть уксусом. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Морковь смешать с сыром, капустой, луком, посолить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить кружочками помидоров и лимона и подать к столу.

Закуска из морковки, горошка, яблок и хрена

Ингредиенты

300 г морковки, 200 г консервированного зеленого горошка, 50 г корня хрена, 2–3 кислых яблока, 1–2 луковицы, 100 г майонеза, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом.

Морковь смешать с горошком, корнем хрена, луком, яблоками и зеленью укропа, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из морковки с чесноком и кукурузой

Ингредиенты

500 г морковки, 150 г консервированной кукурузы, 1 пучок укропа и петрушки, 100 г майонеза, 1–2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Смешать морковь с кукурузой, чесноком и зеленью, посолить, заправить майонезом.

Закуску перемешать, выложить в салатник, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска из морковки по-узбекски

Ингредиенты

3–4 морковки, 3–4 луковицы, 1 редька, 100 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок укропа и кинзы, соль.

Способ приготовления

Морковь и редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 3–4 минуты, охладить.

Зелень укропа и кинзы вымыть, нарубить (несколько веточек оставить для украшения).

Смешать морковь, редьку, лук и зелень, посолить, заправить майонезом.

Выложить закуску в салатник, украсить веточками укропа и кинзы и подать к столу.

Закуска из свеклы с белой фасолью

Ингредиенты

2 свеклы, 3 клубня картофеля, 100 г консервированной белой фасоли, 1 болгарский перец, 4 ст. л. растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу и картофель вымыть, отварить, охладить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Свеклу и картофель смешать с болгарским перцем, фасолью и рубленой зеленью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо.

Украсить закуску веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из редьки с гранатом

Ингредиенты

3–4 редьки, 1 гранат.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Из ½ граната отжать сок.

Редьку выложить на блюдо, полить гранатовым соком, украсить зернами граната и подать к столу.

Закуска из свеклы с яблоками

Ингредиенты

3–4 свеклы, 2 яблока, 1 луковица, 1 ч. л. тмина, 20 г тертого хрена, 3–4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Свеклу смешать с яблоками, луком и хреном, посолить, посыпать тмином, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из свеклы и хрена с лимонным соком

Ингредиенты

3–4 свеклы, 100 г корня хрена, 2 ч. л. лимонного сока, 4–5 столовых ложек растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, остудить, нарезать соломкой. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Свеклу смешать с рубленой зеленью и хреном, посолить, заправить растительным маслом, выложить в салатник.

Украсить закуску веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из дайкона, свеклы и яблок

Ингредиенты

400 г дайкона, 2 свеклы, 3 яблока, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. майонеза, 1 пучок укропа, 1 ч. л. сахара, 3 ч. л. лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Дайкон и свеклу вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа вымыть.

Дайкон смешать со свеклой и яблоками, добавить сахар, соль, выложить на блюдо, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из редьки с картофелем

Ингредиенты

2 редьки, 4–5 клубней картофеля, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. винного уксуса, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить и полить растительным маслом.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Смешать картофель, редьку, лук и зелень, добавить уксус и перец, перемешать.

Выложить закуску в салатник и подать к столу.

Закуска из редьки, яблок и лука

Ингредиенты

2 зеленые редьки, 4 яблока, 2 луковицы, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком.

Смешать редьку, яблоки и лук, посолить, выложить в салатник, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из редьки, алычи и зеленого лука

Ингредиенты

400 г зеленой редьки, 300 г алычи, 2 пучка зеленого лука, 100 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, ломтики лимона для украшения, перец, соль.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Алычу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить (часть отложить для украшения).

Смешать редьку с алычой и рубленым луком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить закуску в салатник, украсить ломтиками лимона и перьями лука и подать к столу.

Закуска из редьки с квашеной капустой

Ингредиенты

1 редька, 100 г квашеной капусты, 4 ч. л. очищенных измельченных грецких орехов, 2 морковки, 2 ст. л. капустного рассола, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. брусничного сока.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке.

Редьку очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Для приготовления заправки смешать брусничный сок, растительное масло и капустный рассол.

В капусту добавить грецкие орехи, морковь, редьку, полить закуску заправкой, перемешать, выложить в салатники и подать к столу.

Закуска из картофеля с маринованными огурцами

Ингредиенты

3–4 клубня картофеля, 3 маринованных огурца, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Картофель выложить на блюдо, сверху положить лук и огурцы, поперчить, заправить смесью майонеза и растительного масла.

Украсить закуску зеленым горошком и веточками укропа и подать к столу.

Закуска из картофеля с груздями и зеленью

Ингредиенты

6–7 клубней картофеля, 300 г соленых груздей, 2 пучка укропа, 1 пучок петрушки, 1 пучок зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 ч. л. горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Грибы промыть холодной водой, нарезать маленькими кубиками.

Для приготовления заправки растительное масло смешать с уксусом и горчицей.

Картофель смешать с грибами и зеленью, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить заправкой, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из картофеля с маринованной капустой и грибами

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 200 г маринованной капусты, 100 г маринованных грибов, 100 г корейской морковки, 2 болгарских перца, 3 ст. л. растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Грибы нарезать ломтиками. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить (часть отложить для украшения).

Картофель смешать с перцем, грибами, капустой, морковью, зеленью и чесноком, выложить в салатник, посолить, поперчить.

Полить закуску растительным маслом, украсить веточками зелени петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из картофеля с зеленым луком и щавелем

Ингредиенты

6–7 клубней картофеля, 3 пучка зеленого лука, 1 пучок щавеля, 100 г сметаны, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. тертого хрена, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Щавель вымыть, нарезать узкими полосками. Картофель смешать со щавелем и зеленым луком, посолить, поперчить, заправить смесью сметаны, майонеза и хрена.

Выложить закуску в салатник и подать к столу.

Закуска из картофеля с мочеными яблоками и кукурузой

Ингредиенты

3–4 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 2 ст. л. консервированной кукурузы, 4 ст. л. растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Моченые яблоки нарезать кружочками, соединить с картофелем, добавить кукурузу, посолить, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из маринованных опят

Ингредиенты

400 г маринованных опят, 2 соленых огурца, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. горчицы, 2–3 дольки чеснока, зелень укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы и огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Горчицу смешать с томатной пастой, добавить растертый с солью чеснок и перемешать. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

Грибы и огурцы залить приготовленным соусом, посолить, поперчить, посыпать нарезанным укропом и охладить. Готовую закуску заправить растительным маслом и подать к столу.

Маринованные опята с редькой

Ингредиенты

200 г маринованных опят, 1 редька, 4 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом. Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из соленых маслят

Ингредиенты

300 г соленых маслят, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Добавить маслята и заправить растительным маслом.

Вымыть зелень и украсить веточками укропа готовую закуску.

Закуска из соленых маслят и яиц

Ингредиенты

300 г соленых маслят, 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 1–2 луковицы, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Грибы нарезать ломтиками, смешать с луком и зеленью петрушки. Зелень укропа вымыть. Готовую закуску украсить кружочками яиц, веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и консервированной кукурузы

Ингредиенты

500 г маринованных маслят, 200 г консервированной кукурузы, 2 яйца, 3 ст. л. майонеза, 3 ст. л. сметаны, 1 болгарский перец, красный молотый перец.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать небольшими кубиками.

Маслята нарезать ломтиками, смешать с яйцами, болгарским перцем и кукурузой, поперчить, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны и подать к столу.

Закуска из соленых груздей

Ингредиенты

300 г соленых груздей, 1 луковица, 2 ч. л. горчицы, 2 ст. л. растительного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем и горчицей. Соленые грибы промыть холодной водой, нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху выложить кольца лука, полить соусом и подать к столу.

Закуска из соленых груздей и морковки

Ингредиенты

400 г соленых груздей, 2 морковки, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, соль и перец.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, грузди – соломкой. Затем все перемешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Маринованные грузди с редькой

Ингредиенты

200 г маринованных груздей, 1 редька, 4 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 пучок листового салата, соль.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и посолить. Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить на блюдо листовой салат, затем грибы и редьку, все полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из соленых вешенок и яиц

Ингредиенты

250 г соленых вешенок, 4 яйца, сваренных вкрутую, 3 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Грибы нарезать небольшими кусочками, смешать с луком и зеленью петрушки, выло жить на блюдо, сверху положить кружочки яиц, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из маринованных вешенок и рыбы

Ингредиенты

500 г маринованных вешенок, 300 г филе отварного судака, 2 клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Маринованные грибы крупно нарезать. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Майонез взбить со сметаной. Филе рыбы измельчить. Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой на блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, закуску оформить кружочками яйца и веточками укропа и подать к столу.

Закуска из вешенок и яиц с лимоном

Ингредиенты

300 г вешенок, 5 яиц, 1 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки, ½ лимона, ¼ чайной ложки сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить, посыпать сахаром, перцем и сбрызнуть лимонным соком. Грибы перебрать, промыть, обсушить, отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Грибы смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить ломтиками лимона, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из маринованных шампиньонов и лука

Ингредиенты

200 г маринованных шампиньонов, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть. Маринованные грибы нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить растительным маслом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из маринованных вешенок и зеленого горошка

Ингредиенты

400 г маринованных грибов, 1 болгарский перец, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 3 ст. л. сметаны, соль и перец.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Яйца очистить, мелко нарезать.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и зеленым горошком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить смесью майонеза и сметаны.

Украсить кольцами болгарского перца и подать к столу.

Закуска из маринованных шампиньонов и зеленого горошка

Ингредиенты

500 г маринованных шампиньонов, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 ст. л. майонеза, 50 г сметаны, 1 болгарский перец, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и зеленым горошком, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны, оформить кольцами болгарского перца и веточками укропа и подать к столу.

Закуска из маринованных шампиньонов, лука и яблок

Ингредиенты

300 г маринованных шампиньонов, 3 луковицы, 2 яблока, 50 мл оливкового масла, 1 пучок петрушки, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с яблоками, выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить оливковым маслом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и яиц

Ингредиенты

300 г шампиньонов, 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, отварить в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, измельчить и сбрызнуть уксусом.

Грибы смешать с яйцами, поперчить, выложить на блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и картофеля

Ингредиенты

300 г шампиньонов, 1 луковица, 2 клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, зелень петрушки и эстрагона, соль и перец.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, очистить, отварить и нарезать ломтиками. Картофель вымыть, отварить, затем очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень петрушки и эстрагона вымыть. Шампиньоны, картофель, зеленый горошек, лук и нарезанный эстрагон перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и еще раз перемешать. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Дачная»

Ингредиенты

400 г шампиньонов, 1 болгарский перец, 1 морковка, 1 луковица, 150 г сервелата, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 1 долька чеснока, листья зеленого салата, зелень петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Листья салата и зелень петрушки вымыть. Морковь, перец и лук очистить, вымыть и нарезать вместе с сервелатом соломкой. Чеснок очистить, вымыть и порубить. Уксус смешать с растительным маслом, добавить рубленый чеснок, соль и перец.

На листья салата выложить грибы, овощи и сервелат, полить приготовленной заправкой, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и сыра

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 100 г сыра, 200 г майонеза, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек.

Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и измельчить.

Сыр натереть на крупной терке. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с сыром, зеленым луком и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из шампиньонов и маринованных опят

Ингредиенты

300 г шампиньонов, 200 г маринованных опят, 2 ст. л. оливкового масла, 1 луковица, 100 г зеленого лука, 1 ст. л. яблочного уксуса, 3 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарубить. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Шампиньоны промыть, обсушить, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку вместе с маринованными опятами. Репчатый лук выложить в сковороду, добавить грибы, оливковое масло, поперчить, влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут.

Грибной паштет смешать с толченым чесноком и уксусом, выложить на блюдо, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцом и луком

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 5–7 яиц, сваренных вкрутую, 2 пучка зеленого лука, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить, промыть и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, зеленым луком и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцами, рисом и укропом

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 5 яиц, 2 пучка укропа, 100 г отварного риса, 2 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, обсушить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Укроп вымыть и измельчить. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, укропом, рисом и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, охладить и подать к столу

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и вареной колбасой

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 200 г сыра, 100 г вареной колбасы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 пучок укропа, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. кетчупа, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить, промыть и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Колбасу измельчить.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с колбасой, сыром, яйцами, зеленью укропа и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом курицы и ананасами

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 200 г отварного мяса курицы, 3 яйца, 150 г консервированных ананасов, 4 ст. л. сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, обсушить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Ананасы мелко нарезать и выжать сок. Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с яйцами, ананасами, заправить сметаной, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из шампиньонов с мясом курицы

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 200 г отварного мяса курицы, 3 яйца, сваренных вкрутую, 150 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть. Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с яйцами, зеленым луком и сметаной, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Запеканка из шампиньонов «Италия»

Ингредиенты

1 кг шампиньонов, 150 г сливочного масла, 2 луковицы, 200 г сметаны, 5 столовых ложек панировочных сухарей, 6 яиц, 1 ст. л. оливкового масла, 100 г брынзы, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Брынзу натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Грибы перебрать, промыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и жарить на сливочном масле в течение 15 минут. Затем добавить сметану и тушить до готовности. Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, выложить в смазанную оливковым маслом форму, посыпать тертой брынзой и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 10–12 минут. Запеканку выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из белых грибов

Ингредиенты

300 г белых грибов, 1 луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 помидор, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать и обжарить в растопленном сливочном масле. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и добавить к грибам. Яйца очистить и мелко нарезать.

Зелень укропа и петрушки вымыть. К обжаренным грибам и луку добавить мелко нарезанные яйца, сметану, поперчить и посолить.

Украсить закуску дольками помидора и веточками зелени.

Закуска из белых грибов и сыра

Ингредиенты

500 г грибов, 100 г сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом, обжарить до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Грибы выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из белых грибов с помидорами

Ингредиенты

200 г белых грибов, 2 помидора, 1 луковица, 100 г сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить и нарезать дольками, посолить, поперчить. Зелень укропа вымыть и нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле (2 ст. л.) вместе с грибами. Затем добавить сметану и тушить до готовности. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и жарить на оставшемся сливочном масле 3–5 минут. Подготовленные Ингредиенты выложить на блюдо, посыпать нарезанным укропом и подать к столу.

Закуска из грибов и белокочанной капусты

Ингредиенты

400 г грибов, 300 г белокочанной капусты, 3 клубня картофеля, 1–2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Грибы промыть, очистить и нарезать ломтиками. Выложить грибы в сковороду с разогретым растительным маслом, добавить капусту, картофель, лук, посолить, влить немного воды и тушить до готовности. Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать измельченным чесноком и подать к столу.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты

800 г грибов, 8 помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 200 г сметаны, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть. 5 помидоров измельчить, остальные – нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Грибы перебрать, очистить, промыть, нарезать ломтиками и жарить на сливочном масле в течение 15 минут. Добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем влить немного воды, посолить, добавить сметану, измельченные помидоры и тушить на слабом огне до готовности.

Готовые грибы выложить на блюдо, украсить веточками укропа, оформить кружочками помидоров и подать к столу.

Закуска из грибов и брынзы

Ингредиенты

500 г грибов, 100 г брынзы, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Брынзу натереть на крупной терке. Грибы перебрать, промыть, обсушить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Грибы выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертой брынзой, зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из грибов и мяса

Ингредиенты

300 г грибов, 200 г вареной говядины, 4 маринованных огурца, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть.

Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, посолить, влить немного воды, добавить 2 ст. л. растительного масла и лук и тушить до готовности. Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами и луком, выложить на блюдо, полить оставшимся растительным маслом, оформить дольками огурцов и веточками петрушки.

Ассорти из сыров

Ингредиенты

200 г сыра «Эдам», 200 г сыра дор блю, 200 г брынзы, 1 огурец, 1 помидор, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками.

Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо.

Оформить закуску веточками зелени, кружочками огурца и помидора и подать к столу.

Жареный сулугуни

Ингредиенты

500 г сулугуни, 2–3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 пучок петрушки, кинзы и базилика, 1 пучок зеленого салата, 1 помидор, 1 огурец.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, выложить на блюдо. Зелень петрушки, кинзы и базилика вымыть, мелко нарезать.

Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками.

Сулугуни нарезать ломтиками, запанировать в муке, выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом, жарить по 1 минуте с каждой стороны.

Выложить сулугуни на листья салата, посыпать зеленью.

Украсить закуску кружочками помидора и огурца и подать к столу.

Закуска из сыра, зелени и картофеля

Ингредиенты

200 г сыра, 2 клубня картофеля, 1 пучок щавеля, 1 пучок укропа и петрушки, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок салата лолло россо, 4 ст. л. растительного масла, ломтики лимона для украшения, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Зеленый лук, щавель, салат, укроп и петрушку вымыть и нарубить.

Сыр смешать с картофелем и зеленью, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить растительным маслом.

Закуску украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из сыра, черри и лука-шалота

Ингредиенты

150 г сыра, 300 г помидоров черри, 100 г лука-шалота, 100 г сметаны, 2 ст. л. майонеза, 1 пучок петрушки, 1 ст. л. белого винного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать четвертинками и сбрызнуть уксусом.

Помидоры вымыть и нарезать половинками. Зелень петрушки вымыть и нарубить (несколько веточек оставить для украшения).

Смешать подготовленные Ьнгредиенты, заправить смесью сметаны и майонеза, посолить и поперчить.

Выложить закуску в салатник, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сулугуни с помидорами

Ингредиенты

400 г сулугуни, 2 помидора, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень базилика вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить и поперчить. Сулугуни нарезать ломтиками, выложить на блюдо вперемежку с кружочками помидоров. Посыпать закуску базиликом и чесноком и подать к столу.

Закуска из сыра с луком и помидорами

Ингредиенты

300 г сыра, 2 луковицы, 3 помидора, 2 ст. л. белого винного уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, залить смесью растительного масла и уксуса и оставить на 1 час. Зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Сыр нарезать ломтиками и выложить на блюдо. На каждый ломтик сыра положить кружочки помидоров и кольца маринованного лука. Полить закуску оставшимся маринадом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из брынзы с орехами и тмином

Ингредиенты

500 г брынзы, 4 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 4–5 зубчиков чеснока, 250 г сливочного масла, 1 ч. л. тмина, 1 помидор, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Брынзу вымачивать в холодной воде 67 часов, затем пропустить через мясорубку вместе с орехами и чесноком, посолить, поперчить, добавить размягченное сливочное масло, зелень, семена тмина и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать колбаски диаметром 5 см, положить их в прохладное место на 3–4 часа.

Помидор вымыть, нарезать кружочками.

Колбаски из сыра нарезать, выложить на блюдо. Украсить закуску кружочками помидора и веточками зелени и подать к столу.

Паштет из брынзы с горчицей

Ингредиенты

200 г брынзы, 100 мл молока, 1 ч. л. горчицы, ½ чайной ложки тмина, 2 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, 1 огурец, перец, соль.

Способ приготовления

Брынзу пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, тмин, горчицу и размягченное сливочное масло, влить молоко и перемешать до однородного состояния.

Паштет выложить в салатник, поставить в прохладное место на 2 часа.

Огурец вымыть, нарезать кружочками.

Паштет посыпать зеленью, украсить кружочками огурца и подать к столу.

Паштет из брынзы и зеленого лука

Ингредиенты

250 г брынзы, 250 г зеленого лука, 100 г помидоров черри, 2 ч. л. сливочного масла, 150 г натурального несладкого йогурта, 1 пучок петрушки, паприка и красный молотый перец.

Способ приготовления

Помидоры черри вымыть. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть и нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Брынзу пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, зеленый лук и петрушку, влить йогурт, приправить паприкой и перцем, перемешать.

Паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа. Украсить закуску помидорами черри и веточками зелени и подать к столу.

Закуска из сыра и перепелиных яиц

Ингредиенты

300 г сыра, 10 сваренных вкрутую перепелиных яиц, 2 огурца, 150 г сметаны, 100 г помидоров черри, зелень базилика, соль.

Способ приготовления

Помидоры черри и зелень вымыть. Сыр нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать половинками. Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Ломтики сыра, кружочки огурцов и половинки яиц выложить на блюдо, посолить, полить сметаной.

Украсить закуску базиликом и помидорами черри и подать к столу.

Закуска из сыра с кукурузой и огурцами

Ингредиенты

200 г сыра, 200 г консервированной кукурузы, 5 маринованных огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 100 г консервированных кукурузных початков, 100 г сметаны, 50 г чернослива, 1 пучок зеленого салата, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Листья салата, зелень укропа и петрушки вымыть. Чернослив вымачивать в теплой воде 1 час, затем промыть и измельчить.

Помидоры вымыть и нарезать дольками, маринованные огурцы – кружочками. Яйца очистить и нарубить. Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо, выстланное листьями салата, сверху положить кукурузу и огурцы, посыпать рублеными яйцами, посолить, полить сметаной.

Украсить закуску черносливом, дольками помидоров, кукурузными початками, веточками зелени и подать к столу.

Закуска из сыра с чесноком и болгарским перцем

Ингредиенты

200 г сыра, 2 стручка болгарского перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 ст. л. сметаны, 1–2 ст. л. майонеза, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Яйцо очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Сыр смешать с болгарским перцем, чесноком, яйцом и зеленью укропа, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из сыра с яблоками

Ингредиенты

200 г сыра, 1–2 яблока, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 2 пучка листовой горчицы, соль.

Способ приготовления

Листья горчицы вымыть. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке, смешать с орехами, яблоками и сметаной, посолить. Приготовленную смесь выложить на листья горчицы, свернуть каждый в трубочку.

Выложить закуску на блюдо и подать к столу.

Рулетики с сырной начинкой

Ингредиенты

300 г сыра, 100 г майонеза, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 1 пучок базилика, 2–3 листа тонкого лаваша, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Зелень укропа и базилика вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на мелкой терке, добавить зелень и майонез, посолить, поперчить, перемешать.

Приготовленной смесью смазать лаваш, свернуть в виде рулета, завернуть в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник. Затем нарезать порционными кусочками, выложить на блюдо. Украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Закуска из сыра с чесноком и зеленью

Ингредиенты

400 г плавленого сыра, 5 зубчиков чеснока, 5 сваренных вкрутую яиц, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (часть отложить для украшения). Яйца очистить и натереть на крупной терке.

Сыр положить в морозильную камеру на 30 минут, затем натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Сыр смешать с зеленью, яйцами и чесноком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить закуску в салатник, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра с картофелем и грибами

Ингредиенты

200 г сыра, 150 г жареных грибов, 5 сваренных вкрутую яиц, 4–5 клубней картофеля, 2 соленых огурца, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками.

Зелень укропа вымыть. Листья салата вымыть, обсушить.

Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить, выложить на блюдо, выстланное листьями салата.

Сверху положить картофель, грибы и тертый сыр, посыпать зеленым луком. Закуску украсить дольками огурцов и веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра и кукурузы

Ингредиенты

200 г плавленого сыра, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 3 ст. л. консервированной кукурузы, 4 ст. л. майонеза, 1 пучок петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки и кинзы вымыть и измельчить (несколько веточек отложить).

Сыр натереть на крупной терке, смешать с кукурузой, зеленью и яйцами, выложить на блюдо, посолить, полить майонезом.

Закуску украсить веточками кинзы и петрушки и подать к столу.

Закуска «Творожно-ореховая»

Ингредиенты

400 г творога, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. лимонного сока, 10–12 маслин без косточек, 100 мл сливок, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень базилика вымыть, обсушить и мелко нарубить. Маслины разрезать вдоль пополам.

Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Творог протереть через сито, смешать с орехами, чесноком и лимонным соком, посолить, поперчить, выложить на блюдо.

Закуска из творога и орехов

Ингредиенты

200 г творога, 100 г сметаны, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 2 дольки чеснока, соль и перец.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Творог протереть через сито, смешать с орехами и чесноком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Творог с кинзой, редькой и орехами

Ингредиенты

300 г творога, 1 редька, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 2 ст. л. сливок, 1 пучок кинзы, ½ ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Творог протереть через сито, посолить, смешать с редькой, зеленью кинзы и орехами, выложить на блюдо, полить сливками и подать к столу.

Закуска из творога и редиса

Ингредиенты

100 г творога, 100 г редиса, 1 вареная морковь, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь очистить и нарезать кружочками. Творог смешать с молоком и растительным маслом, добавить редис, зелень петрушки и соль, выложить закуску на блюдо, оформить кружочками морковки и подать к столу.

Творог с редькой и фисташками

Ингредиенты

100 г творога, 1 редька, 1 ст. л. измельченных ядер фисташек, 50 г сметаны, ½ чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Творог протереть через сито, посолить, смешать с редькой и фисташками, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Паштет из творога и зеленого лука

Ингредиенты

250 г творога, 250 г зеленого лука, 1 стакан кефира, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Творог протереть через сито, посолить, добавить зеленый лук, влить кефир, перемешать. Паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу. Можно подать со сметаной.

Паштет «Весенний»

Ингредиенты

250 г творога, 250 г зеленого лука, 2 ч. л. сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Творог протереть через сито, посолить, добавить зеленый лук, влить кефир, перемешать. Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Паштет из творога

Ингредиенты

200 г творога, 300 мл молока, 1 ч. л. горчицы, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. тмина, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, зелень укропа нарезать. Творог протереть через сито, добавить соль, перец, тмин, горчицу, зелень укропа, влить молоко и перемешать до получения однородной массы.

Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Омлет с творогом

Ингредиенты

400 г творога, 3 яйца, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 3–4 ст. л. сахарной пудры, ½ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Творог размять, перемешать с растертыми яичными желтками, добавить муку, соль и тщательно все перемешать. В отдельной посуде взбить яичные белки и осторожно подмешать к творожной массе. В широкой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем омлет с двух сторон. Затем двумя вилками разделить его на небольшие кусочки и поджарить их до образования румяной корочки.

Готовый омлет посыпать сахарной пудрой и подать на стол в горячем виде.

Омлет с брынзой и чесноком

Ингредиенты

4 яйца, 100 мл молока, 100 г тертой брынзы, 4 ст. л. растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. мелкорубленой зелени укропа и петрушки, соль и красный молотый перец.

Способ приготовления

Чеснок очистить и измельчить. Яйца взбить с молоком, смешать с чесночной кашицей, зеленью и красным молотым перцем. В широкой сковороде разогреть растительное масло и влить в нее молочно-яичную смесь.

Когда омлет немного загустеет, посыпать его тертой брынзой и при необходимости посолить.

Омлет с помидорами

Ингредиенты

2 помидора, 4 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 100 мл молока, 100 г тертой брынзы, 2 ст. л. мелкорубленой зелени укропа и петрушки, пшеничная мука, соль и красный молотый перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать крутым кипятком и снять кожицу. Затем нарезать их толстыми кружками и обвалять в пшеничной муке. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем помидоры. В отдельной посуде взбить яйца с молоком, посолить и посыпать смесь красным молотым перцем и зеленью. Затем влить яично-молочную смесь в сковороду с обжаренными помидорами.

Когда омлет загустеет, посыпать его тертой брынзой и накрыть крышкой, чтобы сыр слегка расплавился.

Омлет с баклажанами

Ингредиенты

2 баклажана, 4 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 100 мл молока, 100 г тертой брынзы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. мелкорубленой зелени укропа и петрушки, пшеничная мука, соль и красный молотый перец.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками толщиной не более 1 см.

Затем обвалять овощи в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон до светло-золотистого цвета. Чеснок очистить и измельчить. Яйца взбить с молоком и перемешать с чесночной кашицей, красным молотым перцем и зеленью. Подготовленную яично-молочную смесь влить в сковороду с обжаренными баклажанами.

Когда омлет загустеет, посыпать его тертой брынзой и при необходимости посолить.

Омлет с картофелем

Ингредиенты

2 клубня картофеля, 4 яйца, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 100 мл молока, 100 г тертой брынзы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. мелкорубленой зелени укропа и петрушки, соль и красный молотый перец.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Лук измельчить. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем картофель вместе с луком, приправив по вкусу солью и молотым красным перцем. Чеснок очистить и измельчить. В отдельной посуде взбить яйца с молоком и соединить с чесночной кашицей и мелкорубленой зеленью. Подготовленную молочно-яичную смесь влить в сковороду с луком и картофелем.

Когда омлет немного загустеет, посыпать его тертой брынзой и накрыть сковороду крышкой, чтобы сыр слегка расплавился.

Омлет со сливками и сметаной

Ингредиенты

4 яйца, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, ½ стакана кукурузной муки, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

В глубокую миску влить яйца и смешать их со сливками и сметаной. Затем частями добавить кукурузную муку, массу тщательно взбить и посолить. В широкой сковороде разогреть сливочное масло, влить в нее смесь и жарить под крышкой до загустения. Готовый омлет подать на стол в сковороде, посыпав мелкорубленой зеленью петрушки.

Омлет с ветчиной, сыром и зеленью

Ингредиенты

4 яйца, 100 г ветчины, 100 г сыра, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, ½ стакана пшеничной муки, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Яйца разбить в неглубокую кастрюлю и хорошо взбить венчиком. В молоко всыпать муку и перемешать до исчезновения комочков.

Добавить эту смесь в яйца, посолить, поперчить. Положить в яичную массу мелко нарубленные петрушку, укроп и зеленый лук.

Смазать маслом дно и стенки формы, влить в нее яичную смесь с зеленью и луком. Запекать в духовке 15 минут или микроволновой печи при полной мощности 2,5 минуты, затем дать постоять, чтобы омлет загустел.

Разрезать омлет на 2 половины и перевернуть так, чтобы зелень оказалась внизу. На каждую половину выложить по 1 ломтику сыра и ветчины и поставить в печь. Прогревать при полной мощности 30–40 секунд.

Яичница с брынзой и свиным салом

Ингредиенты

2 яйца, 70 г свиного шпика, 250 г брынзы, 2 ст. л. мелкорубленой зелени укропа и петрушки, соль и красный молотый перец.

Способ приготовления

Брынзу нарезать кубиками 1×1 см и обдать крутым кипятком. Свиной шпик измельчить, положить в широкую сковороду и вытопить сало.

В отдельной посуде взбить яйца, перемешать их с брынзой и влить смесь в сковороду со свиным шпиком.

Когда яичница будет готова, приправить блюдо солью, молотым красным перцем и посыпать зеленью.

Закуска из яиц и зелени

Ингредиенты

5–6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок укропа и 1 пучок петрушки, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 3 ст. л. растительного масла, соль и перец.

Способ приготовления

Яйца очистить, мелко нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом.

Яйца перемешать с зеленью петрушки и укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и зеленого лука

Ингредиенты

6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца смешать с луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и шпината

Ингредиенты

6 яиц, сваренных вкрутую, 500 г листьев молодого шпината, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, затем крупно нарезать, смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и щавеля

Ингредиенты

10 яиц, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 1 ст. л. горчицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, зелень петрушки и укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать дольками. Зелень вымыть и нарезать.

Майонез смешать с горчицей, посолить, поперчить и перемешать. Нарезанные яйца выложить на блюдо, посыпать зеленью, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из яиц и зеленого салата

Ингредиенты

6 яиц, сваренных вкрутую, 300 г листьев зеленого салата, 4 ст. л. майонеза, соль и перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, крупно нарезать, смешать с яйцами, заправить майонезом.

Закуска из яиц в сметанном соусе

Ингредиенты

4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сметаны, 1 ч. л. горчицы, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану. Зелень укропа вымыть.

Рубленые белки выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Яйца в томатном соусе

Ингредиенты

10–12 яиц, сваренных вкрутую, 100 г томатной пасты, 1 луковица, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, 4–5 веточек зелени укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Томатную пасту посолить, поперчить, выложить в кастрюлю, добавить уксус и лук, варить в течение 3 минут на слабом огне, затем остудить. Яйца очистить, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, оформить веточками укропа и подать к столу.

Яйца, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты

8 яиц, сваренных вкрутую, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, срезать острые концы, вынуть желтки.

Желтки растереть, посолить, поперчить, добавить зеленый горошек, зелень петрушки, майонез и перемешать.

Нафаршировать подготовленной смесью яйца, выложить их на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и помидоров

Ингредиенты

5–6 яиц, сваренных вкрутую, 4 помидора, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Зелень укропа вымыть. Яйца и помидоры выложить на блюдо, украсить кольцами лука и веточками укропа, посолить, поперчить, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска «Аппетитная»

Ингредиенты

3–4 яйца, сваренных вкрутую, 4 ломтика белого хлеба, 3 ст. л. зернистой икры, 30 г сливочного масла, зеленый лук.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать кружочками. Ломтики хлеба намазать маслом, положить на них 2–3 кружочка яйца и немного икры. Готовую закуску украсить перьями зеленого лука.

Закуска «Грибочки»

Ингредиенты

10 яиц, 5 помидоров, пучок зеленого салата, 3 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, срезать с одного конца.

Помидоры вымыть и разрезать пополам.

Зеленый салат вымыть. Тарелку выстлать листьями салата. Сверху поставить яйца острой стороной вверх. На них положить половинки помидоров. Сверху помидоры украсить майонезом и посолить.

Закуска из яиц и болгарского перца

Ингредиенты

8–10 яиц, сваренных вкрутую, 3–4 болгарских перца, 200 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками и выложить на блюдо. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой.

Зелень петрушки вымыть. Перец выложить на дольки яиц, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Кораблики»

Ингредиенты

6 яиц, сваренных вкрутую, 2 малосольных огурца, 1 болгарский перец, 50 г майонеза, 1 ч. л. горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Малосольные огурцы измельчить. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их с майонезом. Добавить огурцы, горчицу, зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать.

Полученной массой заполнить половинки яиц. Зелень петрушки вымыть.

Готовую закуску украсить кольцами болгарского перца, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из ветчины с овощами и яйцами

Ингредиенты

250 г подкопченой ветчины, 2–3 яйца, 1 помидор, 1 огурец, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок укропа и петрушки, 1 пучок зеленого лука, 4 ст. л. майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Помидор вымыть, обдать кипятком, удалить кожицу и нарезать тонкой соломкой. Огурец вымыть и натереть на крупной терке.

Зеленый салат вымыть и нарезать широкими полосками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Ветчину нарезать мелкими кубиками. Ветчину смешать с яйцами, помидором, огурцом, зеленью, поперчить, посолить и заправить майонезом.

Закуску перемешать, выложить в салатник, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из ветчины и картофеля

Ингредиенты

200 г ветчины, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и посолить. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части. Ветчину нарезать ломтиками.

Ветчину и картофель выложить на блюдо, смазать майонезом, оформить солеными огурцами и подать к столу.

Закуска из окорока

Ингредиенты

200 г копченого окорока, 6 яиц, 1 помидор, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок петрушки, 3 ст. л. майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке.

Окорок нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Листья салата вымыть, обсушить.

Помидор вымыть, нарезать небольшими дольками.

Смешать яйца с окороком, зеленью, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Выложить закуску горкой на блюдо, выстланное листьями салата, украсить дольками помидора и подать к столу.

Закуска из колбасы со сметанным соусом

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 6 яиц, 100 г сметаны, 1 ст. л. горчицы, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Колбасу нарезать маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить, вынуть желтки, размять их вилкой, добавить горчицу, соль, сметану и тщательно перемешать.

Зелень петрушки вымыть, измельчить (несколько веточек отложить).

Яичные белки мелко нарезать, смешать с колбасой и зеленью, выложить на блюдо и полить соусом.

Украсить закуску веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из колбасы с зеленым горошком

Ингредиенты

400 г полукопченой колбасы, 5 яиц, 5 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 пучок укропа, 4 ст. л. майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарубить.

Зелень укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Колбасу нарезать соломкой, смешать с горошком, яйцами и зеленью, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить закуску в салатник, украсить веточками укропа и подать к столу.

Яйца, фаршированные ветчиной

Ингредиенты

200 г ветчины, 10 яиц, 70 г сливочного масла, 1 пучок укропа, 4 ст. л. майонеза, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить. Срезать острый конец яйца, ложкой достать желток. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Ветчину и яичные желтки измельчить в блендере, добавить размягченное сливочное масло, майонез и зелень, посолить, поперчить и нафаршировать этой массой яйца.

Трубочки из ветчины с тертым хреном

Ингредиенты

300 г ветчины, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. тертого хрена, 2 ч. л. лимонного сока, 1 пучок укропа, ½ пучка петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Тертый хрен смешать с зеленью, лимонным соком и майонезом, выложить на каждый ломтик ветчины немного приготовленной смеси, свернуть в виде рулетов и скрепить декоративными шпажками.

Выложить закуску на блюдо и подать к столу.

Закуска из ветчины с сыром и оливками

Ингредиенты

300 г ветчины, 300 г сыра, 200 г помидоров черри, 100 г оливок без косточек, 1 пучок зеленого салата.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Помидоры черри вымыть.

Сыр и ветчину нарезать кубиками одинакового размера.

На декоративные шпажки наколоть вперемежку ветчину, сыр, черри и оливки, выложить закуску на листья салата и подать к столу.

Закуска из колбасы с томатным соусом

Ингредиенты

300 г полукопченой колбасы, 1–2 соленых огурца, 5 яиц, 50 г томатной пасты, ½ чайной ложки 3 %-ного уксуса, 1 луковица, 1 пучок укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Колбасу и огурцы нарезать кружочками.

Яйца отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Смешать томатную пасту с луком, уксусом, поперчить, посолить и поставить на огонь. Варить в течение 3–5 минут.

На кружочки колбасы положить кружочки яиц и огурцов, выложить закуску на блюдо, полить охлажденным соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

Острая закуска из ветчины

Ингредиенты

300 г вареной ветчины, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. аджики, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы.

Способ приготовления

Для приготовления соуса майонез смешать со сметаной и аджикой. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки и кинзы вымыть.

Ветчину нарезать ломтиками, выложить на блюдо, посыпать чесноком, полить соусом, украсить веточками петрушки и кинзы и подать к столу.

Закуска из копченой колбасы, яиц и кукурузных початков

Ингредиенты

300 г копченой колбасы, 6 сваренных вкрутую яиц, 100 г консервированных кукурузных початков, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок петрушки, 2 помидора, 2 огурца, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками. Колбасу нарезать ломтиками. Кукурузные початки разрезать пополам вдоль. Листья салата и зелень петрушки вымыть. Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками и посолить.

На блюдо, выстланное листьями салата, выложить вперемежку подготовленные ингредиенты.

Полить закуску майонезом, украсить зеленью и подать к столу.

Трубочки из ветчины с печеночным паштетом

Ингредиенты

400 г ветчины, 150 г печеночного паштета, 1 морковка, 1 луковица, 2 ст. л. майонеза, 2 помидора, 1 пучок петрушки, 3 ч. л. горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать соломкой.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Ветчину нарезать ломтиками и смазать каждый ломтик горчицей. Печеночный паштет смешать с луком, морковью и майонезом, посолить, поперчить.

Положить по 2 ч. л. приготовленной начинки на каждый ломтик ветчины, свернуть в виде рулета, закрепить декоративными шпажками.

Выложить закуску на блюдо, украсить кружочками помидоров, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Свинина с помидорами и зеленью

Ингредиенты

1 кг свинины, 2 помидора, 2 морковки, 7 зубчиков чеснока, 1 ст. л. сушеной зелени укропа, 1 ст. л. сушеной зелени сельдерея, 1 ч. л. красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками длиной около 3 см.

Зубчики чеснока очистить, вымыть и разрезать каждый на 3–4 части.

Мясо промыть, обсушить салфеткой, сделать проколы ножом, вставить в них разрезанные зубчики чеснока и брусочки морковки.

Нашпигованную свинину посолить, поперчить, посыпать сушеным укропом и сельдереем, выложить в форму и запекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Готовую свинину остудить, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, украсить ими закуску и подать к столу.

Свинина с острым красным соусом

Ингредиенты

500 г отварной постной свинины, 2 соленых огурца, 100 мл жидкого томатного соуса, 50 мл мясного бульона, 35 мл 9%-ного красного виноградного уксуса, 10 г измельченного лука, 10 г измельченной морковки, тмин, гвоздика, молотый мускатный орех, красный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать ломтиками поперек волокон. Соленые огурцы нарезать небольшими кружочками.

Зелень вымыть, мелко нарезать. В сотейник положить морковь и лук, добавить пряности, залить все уксусом и бульоном и варить на слабом огне под крышкой 20 минут. После этого добавить томатный соус, приправить сахаром и солью, перемешать до полного их растворения, процедить, охладить и добавить пряную зелень.

Ломтики свинины выложить на блюдо, полить приготовленным соусом.

Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

Закуска из телятины и риса

Ингредиенты

300 г телятины, 100 г вареного риса, 100 г консервированной кукурузы, 1 ст. л. свиного жира, 1 огурец, 1 ст. л. панировочных сухарей, 150 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурец вымыть и нарезать кубиками.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях, жарить на свином жире до готовности, охладить.

Мясо смешать с рисом, огурцом и консервированной кукурузой, заправить майонезом.

Закуску выложить в салатник, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из телятины с овощами

Ингредиенты

350 г телятины, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 вареные морковки, 2 ст. л. растительного масла, 2 помидора, 100 г майонеза, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Морковь очистить и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Мясо промыть, нарезать, жарить в растительном масле до готовности, затем остудить, смешать с морковью, помидорами и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить закуску горкой на блюдо, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из телятины с грибами

Ингредиенты

500 г отварной телятины, 300 г вареного картофеля, 50 г сухих белых грибов, 30 г муки, 2–3 луковицы, 500 мл грибного бульона, 100 г сливочного масла, 1 пучок зеленого салата, перец, соль.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, выложить на блюдо. Картофель очистить, нарезать кружочками. Телятину нарезать ломтиками. Белые грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать на сковороде в 70 г сливочного масла.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 10 минут. Затем добавить грибы и лук, посолить, поперчить, варить соус до готовности, охладить.

Телятину и картофель выложить на листья салата, полить соусом и подать к столу.

Закуска из свинины с грибами и корейской морковью

Ингредиенты

300 г отварной свинины, 200 г корейской морковки, 150 г маринованных шампиньонов, 1 пучок укропа и петрушки, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать соломкой, маринованные шампиньоны – ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Смешать свинину, грибы, корейскую морковь и зелень, заправить майонезом, посолить, поперчить.

Выложить закуску в салатник и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные телятиной

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 200 г сыра, 100 г вареной телятины, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого салата, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек.

Телятину пропустить через мясорубку.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с мясом, сыром, яйцами, зеленью укропа и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на листья салата, полить кетчупом и подать к столу.

Телятина со свеклой и тертым хреном

Ингредиенты

400 г отварной телятины, 50 г тертого хрена, 1 небольшая свекла, сахар, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и натереть на мелкой терке.

Смешать свеклу с хреном, добавить сахар и соль, перемешать.

Телятину нарезать ломтиками, выложить на тарелку, сверху выложить свекольную смесь и подать к столу.

Закуска из говяжьего языка и яблок

Ингредиенты

200 г отварного говяжьего языка, 5 яблок, 2 клубня картофеля, 2 маринованных огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 1 пучок петрушки и укропа, 4 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой, говяжий язык – кубиками. Яйца очистить и нарубить.

Маринованные огурцы нарезать кружочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Зелень петрушки и укропа вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Яблоки смешать с языком и яйцами, посолить.

Выложить закуску горкой на блюдо, полить майонезом, оформить кружочками огурцов, помидоров и картофеля, веточками зелени и подать к столу.

Закуска из говяжьего языка и яиц под соусом из хрена

Ингредиенты

400 г отварного говяжьего языка, 5 сваренных вкрутую яиц, 150 г сметаны, 2 помидора, 4 ст. л. тертого хрена, 1 пучок укропа и петрушки, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления

Говяжий язык нарезать ломтиками. Яйца очистить, нарезать дольками и выложить в глубокое блюдо вместе с языком.

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Тертый хрен смешать со сметаной, сахаром и солью.

Полить полученным соусом закуску, украсить кружочками помидоров и веточками зелени и подать к столу.

Язык с ореховым соусом

Ингредиенты

Говяжий язык, 200 г очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 500 мл мясного бульона, 1 пучок зеленого салата, зелень кинзы и мяты, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленный язык отварить в подсоленной воде, охладить, очистить, нарезать ломтиками.

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо.

Лук и чеснок очистить, вымыть. Лук мелко нарезать, чеснок растолочь в ступке. Зелень кинзы и мяты вымыть, нарубить.

Орехи подсушить, растолочь в ступке, добавить бульон, тщательно перемешать.

В полученную смесь положить чеснок, лук и зелень, посолить, поперчить. Ломтики языка выложить на листья салата, полить ореховым соусом и подать к столу.

Язык с майонезом и зеленью

Ингредиенты

Говяжий язык, 1 пучок зеленого салата, 50 г маслин без косточек, 100 г майонеза, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 30 мл свежевыжатого лимонного сока, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленный язык отварить в подсоленной воде, охладить, очистить, нарезать ломтиками.

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо.

Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Майонез смешать с зеленью и лимонным соком, добавить перец.

Ломтики языка выложить на листья салата, полить майонезом, украсить маслинами и подать к столу.

Рулет из телятины и свинины

Ингредиенты

Телячья лопатка, 500 г свиного фарша, 1 ломтик батона, 1 яйцо, 1 луковица, 100 мл молока, 100 г шпика, 1 пучок петрушки, 1 пучок зеленого салата, 1 стручок болгарского перца, 2 помидора, 2 огурца, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Шпик нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Ломтик батона замочить в молоке на 3 минуты. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Листья салата вымыть.

В фарш добавить яйцо, ломтик батона, лук, зелень петрушки, шпик, молотый перец и перемешать.

Телячью лопатку вымыть, вынуть кости, удалить крупные жилы, посыпать солью, молотым перцем и оставить на 1 час.

Приготовленный фарш положить на телячью лопатку, свернуть ее рулетом, перевязать кулинарной нитью. Рулет выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке.

На готовый рулет положить груз, остудить, убрать нить. Рулет нарезать ломтиками, выложить на блюдо, выстланное листьями салата. Украсить закуску овощами и подать к столу.

Запеченный паштет из говядины

Ингредиенты

Для паштета: 1 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 3–4 ст. л. майонеза, перец, соль.

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить и вымыть. Мясо промыть, нарезать крупными кусками и дважды пропустить через мясорубку с луком. В полученный фарш добавить морковь, посолить и поперчить.

Для приготовления теста просеять муку, высыпать горкой в миску, в центре горки сделать углубление, положить сметану, масло, 2 яйца, сахар, соль. Замесить тесто, оставить его на 1 час в теплом месте, затем раскатать в два пласта толщиной ½ см.

Один пласт выложить на смазанный растительным маслом противень, положить на него фарш, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края.

Сверху смазать оставшимся взбитым яйцом, сделать 2–3 круглых отверстия диаметром 1 см.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 2–2 ½ часов.

Паштет остудить, не вынимая из формы, затем нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Полить закуску майонезом и подать к столу.

Рулет из мясного паштета

Ингредиенты

500 г телятины, 200 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок петрушки и укропа, 1 стакан говяжьего бульона, 1 морковка, 2 луковицы, ½ ч. л. тмина, ½ чайной ложки кориандра, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками.

Морковь вымыть, очистить и крупно нарезать. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4–6 частей. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, бульон, добавить морковь и лук, посолить, посыпать пряностями и тушить до готовности. Затем все дважды пропустить через мясорубку, смешать со 100 г сливочного масла.

Полученную смесь охладить, разложить тонким слоем на разделочной доске, выстланной пищевой пленкой, сверху ровным слоем распределить оставшееся масло (предварительно размягченное). Свернуть все в виде рулета, поставить в прохладное место на 3 часа.

Охлажденный рулет нарезать поперек, выложить на блюдо. Украсить каждый кусок рулета кружком вареного яйца и веточками зелени и подать к столу.

Острая закуска из телятины

Ингредиенты

400 г отварной телятины, 3 маринованных огурца, 2–3 клубня картофеля, 100 г мелких соленых помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы и петрушки, 50 г майонеза, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Маринованные огурцы нарезать кружочками. Чеснок очистить и нарубить. Зелень кинзы и петрушки вымыть, нарубить.

Телятину нарезать ломтиками, выложить на блюдо, посолить, поперчить, смазать майонезом, посыпать чесноком. По краям блюда выложить кружочки картофеля и огурцов.

Украсить закуску помидорами и веточками зелени и подать к столу.

Закуска «Деревенская»

Ингредиенты

200 г отварной говядины, 200 г маринованных грибов, 2–3 клубня картофеля, 1 свекла, 1 соленый огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурец нарезать дольками.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо очистить и нарезать кружочками, маринованные грибы – ломтиками.

Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами, картофелем, свеклой и петрушкой, посолить, выложить в салатник.

Украсить закуску кружочками яйца, дольками огурца и зеленым горошком и подать к столу.

Закуска из телятины и брокколи

Ингредиенты

500 г отварной телятины, 500 г брокколи, 2 ч. л. винного уксуса, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 150 г майонеза, 1 пучок укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Брокколи вымыть, отварить в подсоленной воде, разобрать на соцветия, сбрызнуть уксусом и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Мясо нарезать кубиками, смешать с брокколи и морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленым горошком, заправить майонезом, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска «Оригинальная»

Ингредиенты

500 г отварной говядины, 2–3 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 200 г консервированной стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, 150 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Моченые яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Консервированную фасоль мелко нарезать.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с яблоками, картофелем, консервированной фасолью, зеленым горошком, посолить, выложить в салатник, полить майонезом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Закуска из телятины с консервированными патиссонами

Ингредиенты

300 г отварной телятины, 200 г консервированных патиссонов, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, соль.

Для соуса: 50 г сметаны, 50 г майонеза, 50 г кетчупа, 1 ст. л. рубленой зелени укропа и петрушки, 0,25 чайной ложки сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками и посолить. Яйца очистить и нарубить. Патиссоны нарезать ломтиками.

Для приготовления соуса майонез взбить со сметаной, кетчупом, солью, перцем и сахаром, добавить рубленую зелень укропа и петрушки и перемешать. Смешать мясо с патиссонами и зеленым горошком, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, полить соусом и подать к столу.

Закуска из телятины с грибами

Ингредиенты

300 г отварной телятины, 100 г отварных макаронных изделий, 100 г маринованных или соленых грибов, 1–2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить.

Грибы и мясо нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

Телятину нарезать соломкой, смешать с грибами, макаронными изделиями, рублеными яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, оформить кружочками помидоров, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из печени и зеленого горошка

Ингредиенты

350 г жареной говяжьей печени, 100 г зеленого горошка, 1–2 морковки, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Печень нарезать кубиками, смешать с морковью, петрушкой и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Закуску выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из печени с фасолью и корнишонами

Ингредиенты

300 г отварной телячьей печени, 200 г корнишонов, 2 клубня картофеля, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 20 г зеленого салата, 100 г консервированной фасоли, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Корнишоны нарезать кружочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зеленый салат вымыть и крупно нарезать.

Печень нарезать кубиками, смешать с корнишонами, консервированной фасолью и картофелем, посолить, заправить майонезом. Выложить закуску на блюдо, выстланное листьями салата, оформить дольками помидора и подать к столу.

Закуска из печени с пикантным соусом

Ингредиенты

350 г жареной говяжьей печени, 3 клубня картофеля, 4 маринованных огурца, 100 г зеленого горошка, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить.

Огурцы нарезать кружочками.

Печень нарезать соломкой, смешать с картофелем и огурцами, выложить на блюдо, посолить, поперчить.

Полить закуску соусом, приготовленным из майонеза, лимонного сока и томатной пасты, посыпать рублеными яйцами, украсить зеленым горошком и подать к столу.

Закуска из печени, грибов и овощей

Ингредиенты

500 г отварной говяжьей печени, 300 г маринованных грибов, 5 помидоров, 2 огурца, 2 луковицы, 100 г сметаны, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть холодной водой. Огурцы вымыть, очистить и нарезать кубиками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Печень нарезать ломтиками, смешать с грибами, луком и огурцами, посолить, поперчить.

Выложить закуску на блюдо, полить сметаной, посыпать зеленью, украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Закуска из печени и помидоров

Ингредиенты

350 г вареной говяжьей печени, 3–4 помидора, 3 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 30 г листьев зеленого салата, 80 г майонеза, 50 г зерен граната, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки и зеленый салат вымыть.

Говяжью печень нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, смешать с луком, полить смесью растительного масла и горчицы и оставить на 1 час.

Затем смешать с помидорами, выложить на блюдо.

Закуску полить майонезом, посыпать зернами граната, оформить кружочками яиц, листьями зеленого салата, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с копченостями и огурцами

Ингредиенты

300 г отварного мяса курицы, 150 г копченого окорока, 150 г салями, 2–3 огурца, 5 сваренных вкрутую яиц, 150 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы, салями и окорок нарезать соломкой. Огурцы вымыть, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, нарезать кружочками.

Смешать мясо курицы с копченостями и огурцами, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо.

Сверху положить кружочки яиц, украсить закуску веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с орехами и чесноком

Ингредиенты

250 г отварного мяса курицы, 100 г чернослива, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. сметаны, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Чернослив замочить в теплой воде на 2 часа, затем вымыть, обдать кипятком и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с черносливом, чесноком, зеленью и орехами, посолить, поперчить, выложить горкой на блюдо.

Закуску полить сметаной, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с шафраном

Ингредиенты

2 отварные куриные грудки, 1 пучок зеленого салата, 2 огурца, 400 мл говяжьего или куриного бульона, 100 мл сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 небольшой коре нь сельдерея, 1 ч. л. настоя шафрана, соль.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезать ломтиками, предварительно удалив кости.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Лук и коренья очистить, вымыть, мелко нарезать.

Выложить лук на сковороду с разогретым сливочным маслом (25 г), жарить его на слабом огне до тех пор, пока он не станет прозрачным. На оставшемся масле спассеровать муку.

Бульон вылить в сотейник, положить в него коренья и лук, довести до кипения.

Добавить муку и соль, варить на слабом огне 15–20 минут, периодически помешивая.

Затем протереть все через сито, добавить настой шафрана и белое вино, перемешать. Полученный соус охладить.

Ломтики курицы выложить на листья салата, полить соусом.

Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

Паштет из мяса курицы

Ингредиенты

500 г мяса курицы, 100 г сливочного масла, 150 г консервированного зеленого горошка, 50 г жира, 2 морковки, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо курицы промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, выложить в глубокую сковороду, добавить жир, влить немного воды и тушить на среднем огне в течение 10 минут. Затем добавить морковь, лук и тушить до готовности.

Тушеную курицу, лук и морковь остудить, дважды пропустить через мясорубку, добавить чеснок и размягченное сливочное масло.

Паштет перемешать, переложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа.

По истечении указанного времени паштет нарезать ломтиками, выложить на блюдо, украсить зеленым горошком и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из курицы по-грузински

Ингредиенты

Тушка курицы, 300 г очищенных грецких орехов, 2–3 луковицы, 100 мл винного уксуса, 100 г сливочного масла, 500 мл куриного бульона, 3 яичных желтка, 3 зубчика чеснока, 30 г муки, зелень петрушки и кинзы, молотая гвоздика, молотая корица, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Курицу промыть, нарезать порционными кусками, отварить в подсоленной воде и охладить, не вынимая из бульона. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Орехи подсушить в духовке и растолочь в ступке.

Сливочное масло растопить на сковороде, выложить в сковороду лук и чеснок, жарить на слабом огне до золотистого цвета. Добавить муку и горячий бульон, тщательно перемешать, довести до кипения и варить на слабом огне 5 минут.

Зелень вымыть, нарубить, добавить орехи, яичные желтки, уксус, специи и соль, растереть.

Соединить обе части соуса, подогреть при постоянном помешивании (но не кипятить) и снять с огня.

Куски курицы выложить на блюдо, полить охлажденным соусом и подать к столу.

Закуска из курицы с грейпфрутом

Ингредиенты

200 г отварного мяса курицы, 1 грейпфрут, 100 г майонеза, 1 яблоко, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок петрушки, 1 ч. л. лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Грейпфрут вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть.

Мясо курицы нарезать соломкой. Добавить грейпфрут, яблоко, рубленые яйца, посолить, заправить майонезом, перемешать. Выложить закуску на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Курица с соусом ткемали

Ингредиенты

600 г филе курицы, ½ кг ткемали, 1 головка чеснока, 2 ст. л. сушеной зелени укропа, 2 ст. л. растительного масла, 3 ч. л. кориандра, 2 ч. л. сушеной мяты, ½ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, посолить, жарить на сковороде в растительном масле до готовности, охладить и нарезать ломтиками поперек волокон.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Ткемали перебрать, вымыть, разрезать пополам, удалить косточки.

Положить ткемали в эмалированную емкость, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости.

Отвар слить, ткемали протереть через сито и смешать с отваром. Варить смесь на слабом огне до загустения, периодически помешивая. За 4–5 минут до окончания варки добавить чеснок, укроп и пряности, посолить.

Ломтики курицы выложить на блюдо, полить охлажденным соусом и подать к столу.

Яйца, фаршированные куриной печенью

Ингредиенты

150 г жареной куриной печени, 10 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 огурец, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и измельчить их.

Куриную печень пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, посолить и поперчить. Наполнить приготовленным фаршем половинки яиц, выложить на блюдо.

Украсить закуску кружочками огурца и зеленым луком и подать к столу.

Паштет из курицы с болгарским перцем

Ингредиенты

200 г вареного мяса курицы, 3 луковицы, 2 стручка болгарского перца, 2 яйца, 80 мл сливок, 20 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, 120 мл томатного соуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Лук очистить и вымыть.

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо курицы и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить болгарский перец, яйца, соль, перец, сливки, взбить.

Полученную массу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Готовый паштет остудить, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, полить томатным соусом и подать к столу.

Закуска из индейки и картофеля

Ингредиенты

300 г вареного мяса индейки, 3–4 картофелины, 2 огурца, 1 пучок зеленого салата, 100 г майонеза, 1 ст. л. тертого хрена, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурцы вымыть и нарезать кубиками.

Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть.

Мясо индейки нарезать ломтиками, выложить на листья салата, оформить картофелем, огурцами, посолить, полить майонезом, смешанным с тертым хреном.

Украсить закуску веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с сельдереем

Ингредиенты

Тушка курицы, 350 мл майонеза, 100 г томатной пасты, 1 пучок сельдерея, 2 стебля сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Курицу промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем, завернуть в фольгу, запечь в духовке и охладить.

Зелень и стебли сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Майонез смешать с томатной пастой, добавить сельдерей и еще раз перемешать.

Куски курицы вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из индейки и кукурузы

Ингредиенты

350 г отварного мяса индейки, 150 г консервированной кукурузы, 1 картофелины, 2–3 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 1 луковица, 20 г тертого хрена, 4 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Соленые огурцы нарезать дольками. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Мясо индейки нарезать соломкой, смешать с консервированной кукурузой, выложить на блюдо, посолить, оформить кружочками морковки, картофеля и яиц, дольками огурцов, кольцами лука, полить сметаной, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Закуска из индейки с творогом и тмином

Ингредиенты

500 г отварного филе индейки, 2 огурца, 2 помидора, 100 г жирного творога, 250 мл молока, 5 г тмина, сахар, соль.

Способ приготовления

Филе индейки нарезать ломтиками. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, тмин и соль, перемешать.

Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

Ломтики индейки и кружочки овощей выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из копченой индейки

Ингредиенты

250 г филе копченой индейки, 3 сваренных вкрутую яйца, 3–4 огурца, 2–3 помидора, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 стручок болгарского перца, 2 ст. л. майонеза, 1 пучок петрушки и укропа, 1 пучок салата лолло россо, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть и нарезать. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Зелень укропа вымыть.

Мясо индейки нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, зеленью петрушки, салатом и яйцами, посолить, заправить майонезом.

Выложить закуску на блюдо, оформить веточками укропа, кружками помидоров и огурцов, кольцами болгарского перца и подать к столу.

Сельдь «Шуба деликатесная»

Ингредиенты

2 сельди (филе), 4 картофелины, 1 свекла, 1–2 морковки, 3–4 соленых огурца, 1–2 луковицы, майонез.

По желанию: 2–3 банки сельди в винном соусе.

Способ приготовления

Филе сельди нарежьте кусочками (деликатесную сельдь выложите из банки), отварной картофель мелко нарежьте, морковь и свеклу натрите на крупной терке, лук и огурцы мелко нарубите. Выложите и разровняйте слой свеклы. На него уложите слой сельди. Следом выложите морковь и присыпьте ее огурцами. На них выложите тонкий слой лука, на него – картофель. Последним слоем выложите свеклу. В процессе укладки каждый слой (за исключением слоя сельди) промажьте майонезом.

Форшмак «Парламентский»

Ингредиенты

2 сельди (филе), 3 сваренных вкрутую яйца, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. л. уксуса, 2 чайной ложки сахара, ¼ стакана растительного масла, ½ батона, 2 кислых яблока, 2 луковицы, молоко и/или спитая чайная заварка, молотый душистый и черный перец.

Способ приготовления

Если сельдь сильно соленая, вымочите ее в молоке и/или в спитой чайной заварке. Затем в этой же жидкости замочите хлеб со срезанной коркой. Отделите белки от желтков. В желтки добавьте перец, горчицу, уксус, сахар, масло и тщательно разотрите.

Сельдь пропустите через мясорубку, смешайте с желтками, еще раз пропустите через мясорубку вместе с яблоками, луком, белками и отжатым хлебом. Тщательно перемешайте и выложите на селедочницу.

Селедочное масло «Для дам из высшего общества»

Ингредиенты

1 сельдь (филе), 2 сваренных вкрутую яйца, 2 плавленых сырка,100 г сливочного масла, 1–2 ложки томатной пасты, маслины для украшения.

Способ приготовления

Все ингредиенты смешайте в блендере, выложите на селедочницу и украсьте маслинами.

Селедочный паштет

Ингредиенты

1 сельдь (филе), 150 г сливочного масла, 2 плавленых сырка, 3 морковки.

Способ приготовления

Морковь сварите до готовности. Сельдь, морковь, масло, сырки пропустите через мясорубку и тщательно перемешайте.

Закуска из скумбрии и свинины

Ингредиенты

200 г филе соленой скумбрии, 150 г отварной свинины, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 ст. л. сметаны, 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы нарезать кубиками, яйцо очистить и нарезать ломтиками. Мясо нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Для приготовления соуса сметану перемешать с зеленью укропа и перцем. Филе скумбрии нарезать тонкими ломтиками и перемешать с картофелем, свининой, огурцами и яйцом.

Готовую закуску выложить на блюдо.

Закуска из копченой скумбрии и яиц

Ингредиенты

450 г филе скумбрии холодного копчения, 4–5 яиц, сваренных вкрутую, 4 ст. л. растительного масла, 1 соленый огурец, 2–3 луковицы, зелень укропа.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Соленый огурец нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Филе скумбрии нарезать небольшими кусочками, выложить на блюдо, сверху положить лук, огурец, яйца, полить растительным маслом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из мойвы и лука

Ингредиенты

400 г соленой мойвы, 3 луковицы, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Соленую мойву выпотрошить, отрезать головы и плавники.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами.

На блюдо выложить мойву и лук, сбрызнуть уксусом и заправить растительным маслом.

Закуска из соленой кильки

Ингредиенты

200 г соленой кильки, 3 картофелины, 1–2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 корень сельдерея, 150 г сметаны, зелень укропа.

Способ приготовления

Соленую кильку выпотрошить, отрезать головы и удалить крупные кости. Картофель и корень сельдерея вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть.

Филе кильки перемешать с луком и яйцами, выложить в селедочницу, украсить веточками укропа, кружочками картофеля и сельдерея, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из печени трески с картофелем

Ингредиенты

200 г печени трески, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 морковка, 1 луковица, 2 ст. л. майонеза, зелень укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарезать. Зелень укропа вымыть.

Огурцы мелко нарезать. Печень трески размять вилкой, смешать с картофелем, морковью, огурцами и луком, посолить и поперчить.

Готовую закуску выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из печени трески

Ингредиенты

200 г печени трески, 1–2 луковицы, 1 болгарский перец, 100 г майонеза, 1 ст. л. столового уксуса, листья зеленого салата, соль и перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, залить уксусом и оставить на 20 минут.

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать соломкой.

Листья салата вымыть.

Кусочки печени трески перемешать с луком и перцем, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовую закуску украсить листьями зеленого салата и подать к столу.

Копченая горбуша с рисом

Ингредиенты

500 г копченой горбуши, 150 г риса, 150 г консервированного зеленого горошка, 5 яиц, 1 лимон, 3 соленых огурца, 1 пучок петрушки, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, разрезать пополам. Из одной половины выжать сок. Рис отварить и откинуть на дуршлаг. Филе рыбы нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Яйца отварить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать мелкими кубиками.

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Вторую половину лимона очистить и мелко нарезать.

На блюдо выложить слоями рыбу, рис, горошек, огурцы, яйца, лимон, зелень петрушки, посолить, поперчить, заправить майонезом и украсить зеленым горошком.

Закуска из трески и сыра

Ингредиенты

300 г филе трески, 50 г сыра, 1 луковица, 2 яйца, 3 маслины, 100 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе трески отварить в подсоленной воде, затем нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Маслины разрезать пополам.

На блюдо выложить рыбу, лук, сыр, яйца, маслины, поперчить и заправить майонезом.

Консервированная горбуша с яйцами

Ингредиенты

500 г консервированной горбуши в масле, 2 луковицы, 4 ст. л. майонеза, 2 картофелины, 5 яиц, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Консервированную горбушу размять с помощью вилки.

Яйца отварить, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

К консервированной рыбе добавить лук, картофель, яйца, зелень, поперчить, посолить, перемешать и заправить майонезом.

Щука в маринаде

Ингредиенты

1 кг филе щуки, 3 морковки, 2–3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. 3 %-ного уксуса, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сахара, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, корица, соль и перец.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Филе щуки промыть, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле, добавить томатную пасту, влить немного воды и тушить в течение 10 минут.

Для приготовления маринада в кипящую воду положить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, перец горошком, корицу, влить уксус, довести до кипения, варить в течение 3 минут, затем процедить.

Филе щуки, лук и морковь выложить на блюдо, залить маринадом и подать к столу.

Закуска из консервированной горбуши и морской капусты

Ингредиенты

400 г консервированной горбуши, 200 г консервированной морской капусты, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть. Из консервированной рыбы удалить кости. Лук очистить, вымыть и нашинковать.

Консервированную рыбу смешать с морской капустой, луком и рублеными яйцами, выложить на блюдо, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из хека и редиса

Ингредиенты

200 г филе хека, 150 г редиса, 2 огурца, 100 г майонеза, 100 г листового салата, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок зеленого лука, соль и перец.

Способ приготовления

Филе хека промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле до готовности. Редис вымыть и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Листовой салат вымыть и выложить на блюдо.

Жареную рыбу выложить на листья салата, сверху положить редис, посыпать рубленым луком, полить майонезом, украсить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из морской рыбы и зеленого лука

Ингредиенты

300 г отварного филе морской рыбы, 100 г майонеза, 50 г тертого хрена, 20 г горчицы, 2 пучка зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Майонез смешать с горчицей и тертым хреном, посолить.

Рыбу нарезать кусочками, перемешать с зеленым луком, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из сайры и сыра

Ингредиенты

500 г филе сайры, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 луковицы, 100 г сыра,150 г майонеза, 5–6 маслин, 3–4 листа салата, соль и перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Листья салата вымыть. Сыр натереть на крупной терке. Филе сайры промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать крупными кусками. Выложить на блюдо листья салата, сверху положить филе рыбы, кольца лука, поперчить, посыпать тертым сыром и рублеными яйцами, полить майонезом, украсить маслинами и подать к столу.

Закуска из красной рыбы

Ингредиенты

200 г соленой красной рыбы, 1 лимон, 10 консервированных маслин, зелень укропа.

Способ приготовления

Рыбу нарезать тонкими ломтиками и выложить на блюдо. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень вымыть.

На каждый ломтик красной рыбы положить кружок лимона, веточку петрушки и украсить маслинами.

Закуска из консервированной рыбы и яиц

Ингредиенты

250 г консервированной рыбы в масле, 2 картофелины, 1 луковица, 3 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить и измельчить.

Из консервированной рыбы удалить кости, размять рыбу вилкой, смешать с яйцами, картофелем и луком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из кеты

Ингредиенты

500 г филе кеты, 150 г консервированной кукурузы, 4 ст. л. риса, 3 луковицы, 150 г майонеза, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок пастернака, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень пастернака вымыть и нарубить. Рис отварить в подсоленной воде и остудить.

Филе кеты промыть, посолить, обвалять в муке, жарить на растительном масле в течение 15–20 минут, затем выложить на блюдо, сверху выложить кольца лука, посыпать зеленью пастернака, украсить кукурузой, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из лосося

Ингредиенты

250 г филе лосося, 2 помидора, 1 батон, 100 г сыра, 1 ст. л. сливочного масла, зелень базилика.

Способ приготовления

Филе лосося промыть нарезать ломтиками и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистой корочки. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень базилика вымыть и измельчить. Батон нарезать ломтиками, сверху выложить обжаренную рыбу, помидоры, сыр и посыпать зеленью базилика.

Закуска из лосося и болгарского перца

Ингредиенты

200 г филе лосося, 1 картофелина, 3–4 болгарских перца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Филе рыбы промыть, отварить, мелко нарезать, выложить на блюдо, сверху положить болгарский перец и картофель, посолить, полить майонезом. Посыпать рубленным яйцом, оформить веточками петрушки и подать к столу.

Рыбная закуска по-болгарски

Ингредиенты

500 г филе морской рыбы, 2 луковицы, 100 г консервированной кукурузы, 4 ст. л. риса, 150 г майонеза, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, зелень пастернака, соль и перец.

Способ приготовления

Филе рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке, жарить на растительном масле до готовности. Рис отварить в подсоленной воде и остудить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень пастернака вымыть и нарезать.

Филе рыбы выложить на блюдо, сверху положить рис, кольца лука, посыпать зеленью пастернака, украсить кукурузой, полить майонезом и подать к столу.

Морской окунь с болгарским перцем

Ингредиенты

500 г филе морского окуня, 2 яйца, 4 болгарских перца, 2 картофелины, 200 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе морского окуня отварить и мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца отварить, очистить и натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать тонкими полукольцами.

На блюдо выложить слоями рыбу, картофель, яйца, болгарский перец, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Морской окунь с зеленым луком

Ингредиенты

500 г филе морского окуня, 50 г горчицы, 100 г тертого хрена, 2 пучка зеленого лука, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе морского окуня отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Смешать майонез с горчицей, добавить хрен и тщательно перемешать. На блюдо выложить рыбу, зеленый лук, поперчить и полить соусом.

Морской окунь с редисом

Ингредиенты

500 г филе морского окуня, 3 огурца, 2 пучка свежего редиса, 1 пучок зеленого лука, 200 г зеленого салата, 1 пучок укропа, 2 ст. л. панировочных сухарей, 200 г майонеза, 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Панировочные сухари смешать с солью. Филе морского окуня промыть, нарезать большими квадратиками, обвалять в панировочных сухарях, положить в разогретое на сковороде растительное масло и обжаривать с обеих сторон в течение 5–7 минут.

Редис вымыть, разрезать на 4 части. Огурцы вымыть, нарезать тонкой соломкой.

Зеленый салат вымыть и нарезать широкими полосками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и измельчить.

Редис смешать с огурцами, добавить зелень, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовое филе морского окуня выложить на блюдо, сверху положить овощной салат и подать к столу.

Морской язык с солеными огурцами

Ингредиенты

500 г морского языка, 2 луковицы, 150 г майонеза, 4 соленых огурца, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Морской язык отварить и нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить.

Соленые огурцы натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Смешать отварной морской язык с огурцами, добавить лук, заправить майонезом и посыпать зеленью.

Морской язык с кукурузой

Ингредиенты

1 кг филе морского языка, 200 г консервированной кукурузы, 4 луковицы, 100 г риса, 5 столовых ложек муки, 200 г майонеза, 1 пучок базилика, 70 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе морского языка промыть, обвалять в муке и выложить на разогретую сковороду с растительным маслом. Жарить с обеих сторон в течение 5–6 минут.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Зелень базилика вымыть и измельчить.

Консервированную кукурузу смешать с рисом, луком, зеленью базилика, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовое филе морского языка выложить на блюдо, сверху положить рис и подать к столу.

Закуска из кальмаров, яиц и кукурузы

Ингредиенты

1 кг кальмаров, 4 яйца, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 пучок базилика, 200 г консервированной кукурузы, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень базилика вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, ошпарить кипятком и нарезать кольцами.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками. Куски кальмаров, кружочки яиц и кукурузу выложить слоями в салатницу, поперчить, украсить кольцами лука, полить сметаной, посыпать базиликом и подать к столу.

Закуска из кальмаров «Тропическая»

Ингредиенты

500 г кальмаров, 1 апельсин, 1 зеленое яблоко, 4 ст. л. консервированной кукурузы, 2 ст. л. лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками. Апельсин вымыть, очистить, мелко нарезать и немного выжать сок.

Яблоко вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Закуска из кальмаров и яблок

Ингредиенты

200 г кальмаров, 20 небольших ломтиков ржаного хлеба квадратной формы, 3 больших яблока, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Кальмары перемешать с луком и укропом, посолить, поперчить и заправить майонезом. Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху положить кружки яблок, а на них – приготовленную смесь кальмаров и лука. Блюдо подавать охлажденным.

Кальмары с морковью, яблоками и орехами

Ингредиенты

400 г кальмаров, 3 морковки, 2 ст. л. оливкового масла, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 яблоко, 2 ст. л. лимонного сока, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать.

Яблоко вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Кальмары промыть, ошпарить кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками. Морковь смешать с яблоком и орехами, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить оливковым маслом, сверху положить кальмары, посыпать зеленью укропа, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Кальмары под соусом «Нежность»

Ингредиенты

500 г кальмаров, 2 ст. л. растительного масла, 250 мл сливок, 1 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. муки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, нарезать крупными кусками, обвалять в муке (3 ст. л.), выложить на разогретую сковороду, посолить и обжарить в растительном масле. Выложить кальмары в небольшую кастрюлю. Обжарить оставшуюся муку в сливочном масле, положить ее в сливки, добавить укроп, перец, тщательно размешать и залить соусом кальмары. Тушить кальмары под закрытой крышкой в течение 5–8 минут. Подавать блюдо горячим.

Закуска из креветок

Ингредиенты

200 г креветок, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. л. сливочного масла, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Креветки варить в кипящей подсоленной воде в течение 4 минут. Затем охладить, очистить и нарезать. Яйца очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарезать.

Перемешать подготовленные ингредиенты, добавить размягченное сливочное масло и еще раз перемешать.

Креветки с рисом и ананасами

Ингредиенты

200 г креветок, 100 г риса, 100 г консервированных ананасов, 1 яблоко, 100 мл сливок, 2 ч. л. лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Консервированные ананасы нарезать небольшими кубиками.

Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и смешать с ананасами. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать холодной водой и остудить.

Выложить рис на блюдо, сверху положить креветки, яблоки с ананасами, полить сливками и подать к столу.

Закуска из креветок, кукурузы и орехов

Ингредиенты

300 г креветок, 2 болгарских перца, 70 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г консервированной кукурузы, 100 мл сливок, 1 ст. л. лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки и нарезать небольшими кубиками.

Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и сбрызнуть лимонным соком, затем нарезать их небольшими кусочками, оставив 3–4 штуки для украшения. Креветки, кукурузу, болгарский перец и орехи смешать, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить сливками, украсить оставшимися креветками и подать к столу.

Закуска из креветок, слив и грибов

Ингредиенты

400 г креветок, 150 г маринованных слив без косточек, 100 г маринованных маслят, 10–15 маслин без косточек, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сливы и грибы нарезать небольшими ломтиками.

Маслины разрезать вдоль пополам. Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить от панциря, нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Креветки смешать с маслятами и сливами, выложить на блюдо, поперчить, украсить маслинами, полить оливковым маслом и подать к столу.

Закуска из креветок с зеленым горошком

Ингредиенты

300 г креветок, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, листья зеленого салата, лимонный сок, соль.

Способ приготовления

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде. Затем охладить, очистить, нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Листья зеленого салата вымыть.

Яйца очистить, нарезать, добавить креветки и зеленый горошек.

Все перемешать, посолить, заправить майонезом и украсить листьями салата.

Закуска из креветок и патиссонов

Ингредиенты

250 г креветок, 150 г маринованных патиссонов, 2 клубня картофеля, 100 г маринованных грибов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 150 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, соль и перец.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить.

Патиссоны и грибы промыть, очистить и нарезать ломтиками.

Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком.

Картофель смешать с патиссонами, грибами и яйцом, выложить на блюдо, посолить, поперчить, сверху положить креветки, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из мяса крабов и болгарского перца

Ингредиенты

300 г консервированного мяса крабов, 4 яйца, 2 болгарских перца, 100 г зеленого лука, 3 ст. л. майонеза, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо крабов нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать небольшими кубиками.

Мясо крабов смешать с перцем и зеленым луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить майонезом, сверху положить кружочки яиц, посыпать укропом и подать к столу.

Закуска из крабов и маринованных опят

Ингредиенты

400 г консервированного мяса крабов, 200 г маринованных опят, 1 помидор, 1 луковица, 100 г сметаны, 2 яйца, 100 г филе копченой семги, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Опята измельчить. Зелень укропа вымыть.

Филе копченой семги нарезать небольшими кусочками.

Помидор вымыть, опустить на 4–5 минут в кипяток, затем очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с грибами, помидором, луком и яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить сметаной, оформить кусочками копченой семги, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из консервированных крабов и кукурузы

Ингредиенты

200 г консервированного мяса крабов, 100 г консервированной кукурузы, 3 яйца, 10 листьев зеленого салата, 2 клубня картофеля, 1 помидор, 3 ст. л. растительного масла, 100 мл сливок, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать тонкими дольками.

Листья зеленого салата и зелень кинзы вымыть, обсушить, листья салата выложить на блюдо, а зелень кинзы нарубить.

Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с кукурузой и яйцами, посолить, поперчить, выложить горкой на листья салата, оформить жареным картофелем, дольками помидора, полить сливками и подать к столу.

Закуска из крабового

Ингредиенты

200 г консервированного мяса крабов, 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо крабов нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо крабов смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить кружочками яиц и подать к столу.

Закуска из консервированных крабов и зеленого горошка

Ингредиенты

200 г консервированного мяса крабов, 2 клубня картофеля, 1 морковка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками. Яйца очистить, мелко нарезать, листья зеленого салата вымыть и выложить на блюдо.

Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с зеленым горошком и яйцами, посолить, выложить горкой на листья салата, украсить кружочками картофеля и морковки, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из мидий под соусом

Ингредиенты

10 мидий, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, сок 1 лимона, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть.

Мидии варить в подсоленной воде с луковицей и лавровым листом до готовности.

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Муку обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла, развести в отваре от мидий, варить в течение 10 минут и снять с огня.

Затем заправить оставшимся сливочным маслом и лимонным соком.

Полученным соусом залить мидии, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, поперчить и подать к столу.

Запеченные мидии с сыром

Ингредиенты

10 мидий, 1 луковица, 150 г сыра, 100 мл куриного бульона, по 1 столовой ложке сливочного и растительного масла, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. лимонного сока, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Сыр натереть на крупной терке. Мидии тщательно вымыть с помощью щетки, уложить в глубокую сковороду, добавить бульон, посолить и припустить на слабом огне до готовности.

Извлечь мидии из раскрывшихся раковин, положить в другую сковороду, полить растопленным сливочным маслом, посыпать луком и сыром, посолить, поперчить и запекать в разогретой до 200 °С духовке 10–15 минут.

Приготовить соус: смешать бульон, в котором варились мидии, томатную пасту, лимонный сок, посолить, поперчить и нагревать на слабом огне 4–5 минут. В порционные тарелки налить соус, положить мидии и подать к столу.

Закуска из омара и яиц

Ингредиенты

200 г мяса омара, 6–8 ломтиков хлеба, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сливочного масла, 6–8 маслин без косточек, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо омара отварить в подсоленной воде, затем нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Хлеб намазать маслом, сверху положить кружочки яйца, маслины и ломтики омара, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Запеченные устрицы с сыром

Ингредиенты

15 устриц, 100 г твердого сыра, 2 ст. л. лимонного сока, 1 пучок укропа, 3 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Раковины устриц вымыть, затем вскрыть таким образом, чтобы устрица осталась в глубокой створке. Сыр натереть на крупной терке.

В сковороду выложить устрицы, полить их лимонным соком и растопленным сливочным маслом, посыпать сыром, посолить, поперчить и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–18 минут. Затем устрицы немного остудить, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Яблоки с апельсином и мясом курицы

Ингредиенты

2 яблока, 200 г отварного мяса курицы, 1 апельсин, 50 г сыра, 2 огурца, 1 ст. л. сметаны, 4 ст. л. майонеза, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать мелкими кубиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой. Апельсин вымыть, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть и измельчить. Огурцы вымыть и натереть на крупной терке. Майонез перемешать со сметаной.

Яблоки смешать с куриным мясом, апельсинами, огурцами, зеленью, сыром, посолить и заправить смесью майонеза и сметаны.

Вишня с капустой

Ингредиенты

500 г вишни, 2 морковки, 500 г белокочанной капусты, 2 огурца, 5 столовых ложек майонеза, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать и перетереть с солью руками. Огурцы вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Вишни вымыть, удалить косточки и разрезать на половинки. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Смешать вишни с капустой, морковью, огурцами, посолить и заправить майонезом.

Лимон с миндалем

Ингредиенты

2 лимона, 100 г ядер миндаля, 150 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Миндаль положить в кастрюлю с кипящей водой. Варить 10–15 минут, затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, снять кожицу. Обсохшие ядра миндаля измельчить.

Лимоны вымыть, очистить и нарезать мелкими кубиками.

На разогретую сковороду с кипящим оливковым маслом выложить миндаль и обжарить до золотистого цвета.

К лимонам добавить ядра миндаля, посолить, поперчить и украсить лимонной цедрой.

Дыня с сыром

Ингредиенты

300 г винограда без косточек, 1 дыня, 300 г сыра, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, 50 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена, вырезать из одной половины мякоть. Виноград вымыть и мелко нарезать. Сыр нарезать маленькими кубиками. Лимон вымыть, разрезать пополам. Из одной половины выжать сок, а вторую половину нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть и измельчить.

В половинку дыни выложить сыр, виноград, зелень, поперчить, посолить, заправить смесью оливкового масла и лимонного сока.

Оставшуюся дыню нарезать ломтиками средней величины. Готовое блюдо украсить лимонными и дынными ломтиками.

Яблоки с луком

Ингредиенты

2 яблока, 1 луковица, 1 лимон, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть и разрезать пополам. Из одной половины выжать сок, а вторую нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой и полить лимонным соком. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и сбрызнуть уксусом.

Яблоки соединить с луком, посолить и заправить сметаной.

Закуска из моченых яблок с картофелем

Ингредиенты

5 моченых яблок, 4 ст. л. консервированного зеленого горошка, 3 клубня картофеля, 70 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Моченые яблоки нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Картофель вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

К яблокам добавить картофель, зеленый консервированный горошек, зелень, посолить и заправить растительным маслом.

Лимон с сыром и чесноком

Ингредиенты

4 лимона, 500 г сыра, 4 ст. л. майонеза, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

К лимону добавить сыр, чеснок, зелень, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Яблоки с базиликом

Ингредиенты

5 яблок, 1 пучок базилика, 3 апельсина, 50 мл оливкового масла, 1 пучок зеленого лука, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой. Базилик вымыть и нашинковать. Апельсины вымыть, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Зеленый лук вымыть и измельчить.

Яблоки смешать с апельсинами, базиликом, зеленым луком, посолить, поперчить и заправить оливковым маслом.

Вишня с морковью

Ингредиенты

500 г вишни без косточек, 4 морковки, 1 пучок петрушки, 3 зубчика чеснока, 100 г сметаны, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

К вишне добавить морковь, чеснок, петрушку, посолить, поперчить и заправить сметаной.

Апельсины с мясом курицы

Ингредиенты

3 апельсина, 300 г отварного мяса курицы, 3 яйца, 2 яблока, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. томатного соуса, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать. Апельсины вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой и сбрызнуть лимонным соком.

Апельсины смешать с мясом курицы, добавить яйца, яблоки, зелень, поперчить, посолить, заправить майонезом и томатным соусом.

Готовое блюдо украсить цедрой апельсина.

Горячие закуски

Кабачки, жаренные с луком

Ингредиенты

500 г кабачков, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кабачки и лук выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, жарить на среднем огне до готовности.

Выложить закуску на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Кабачки, тушенные с грибами

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Грибы нарубить.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Кабачки, грибы и лук выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности.

Готовую закуску разложить по тарелкам, посыпать зеленью и подать к столу.

Острая закуска из овощей

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 баклажана, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа и петрушки, 4 ст. л. растительного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Кабачки и баклажаны соединить с репчатым луком, выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло и жарить на среднем огне до готовности.

Затем выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленым луком, украсить веточками зелени и подать к столу.

Запеканка из баклажанов, яиц и сыра

Ингредиенты

500 г баклажанов, 3 яйца, 100 г сыра, 1 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, 4 ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками, положить на 10–15 минут в подсоленную воду.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Кружочки баклажанов обжарить с обеих сторон на растительном масле, затем выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут.

Запеканку нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из фаршированных цукини

Ингредиенты

1 кг цукини, 100 г риса, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 500 г помидоров, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 пучок укропа и петрушки, 2 ст. л. яблочного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, нарезать поперек кусками толщиной 5–6 см, вырезать семена и часть мякоти, чтобы получились корзиночки. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и жарить в 2 столовых ложках растительного масла до золотистого цвета. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Рис промыть, варить до полуготовности, откинуть на сито.

Рис смешать с луком, посолить, поперчить и жарить в 1 столовой ложке растительного масла 3–4 минуты, затем добавить 200 г помидоров, влить немного воды и тушить 5–7 минут.

Корзиночки из цукини нафаршировать рисовой смесью, выложить в кастрюлю или глубокую сковороду. Для приготовления соуса оставшиеся помидоры протереть через сито, положить в эмалированную посуду, кипятить на слабом огне до исчезновения пены, затем добавить соль, сахар, уксус, оставшееся растительное масло и варить в течение 10 минут. Залить кабачки соусом и тушить на слабом огне до готовности.

Готовую закуску разложить по тарелкам, посыпать зеленью и чесноком и подать к столу.

Закуска из цукини с острым перцем и чесноком

Ингредиенты

600 г молодых цукини, 1 стручок горького перца, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. аджики, 2 морковки, 1 луковица, 1 пучок укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Цукини и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Стручок горького перца вымыть, удалить плодоножку, семена и измельчить.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Овощи выложить в сковороду, добавить растительное масло и жарить в течение 5 минут на среднем огне, затем положить аджику, соль, влить немного воды и тушить в течение 20 минут.

Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать зеленью и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные опятами и зеленью

Ингредиенты

5 баклажанов, 300 г маринованных опят, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. острого кетчупа, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и нарезать ее маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Зелень петрушки и сельдерея вымыть и измельчить (несколько веточек отложить для украшения).

Грибы выложить в сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить в течение 5 минут.

Жареные грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов.

Наполнить этой смесью половинки баклажанов, выложить их в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, лавровый лист и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне.

Затем убавить огонь до минимума, положить кетчуп и тушить еще 10 минут.

Закуску выложить на блюдо, полить образовавшимся при тушении соусом, украсить листиками зелени и подать к столу.

Запеканка из цукини с помидорами и луком

Ингредиенты

500 г цукини, 3 помидора, 3 луковицы, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. майонеза, 2 ч. л. яблочного уксуса, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в 2 столовых ложках растительного масла до золотистого цвета. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень базилика вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на крупной терке.

Кружочки цукини выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить оставшимся растительным маслом, сверху положить кольца лука и кружочки помидоров, полить майонезом, посыпать базиликом и тертым сыром и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут.

Готовую запеканку разложить по тарелкам, украсить листиками базилика и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные рисом и овощами

Ингредиенты

4 баклажана, 3 морковки, 100 г риса, 100 г консервированной кукурузы, 2 луковицы, 1 пучок базилика, 3 ст. л. растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее.

Лук очистить, вымыть и нарубить.

Зелень базилика вымыть и измельчить (несколько веточек отложить для украшения).

Чеснок очистить и растолочь.

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Рис промыть, варить до полуготовности, затем откинуть на сито, смешать с морковью, луком, мякотью баклажанов, консервированной кукурузой и базиликом, наполнить этой смесью половинки баклажанов.

Половинки баклажанов уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, тушить до готовности на среднем огне.

Закуску разложить по тарелкам, полить образовавшимся при тушении соусом, украсить листиками базилика и подать к столу.

Закуска из картофеля с грибами

Ингредиенты

4–5 клубней картофеля, 200 г шампиньонов, 100 мл куриного бульона, 1 луковица, 4 ст. л. растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки, 1 ч. л. горчицы, 2 ч. л. яблочного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками, жарить на сковороде в растительном масле (2 *ст. л.*) до готовности, посолить и поперчить.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать.

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками, залить горячим бульоном, посолить, поперчить, добавить горчицу, лук, уксус, перемешать и оставить на 10 минут.

Затем добавить грибы, перемешать, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки, полить оставшимся растительным маслом и подать к столу.

Репа, фаршированная яблоками и рисом

Ингредиенты

2–3 репки, 2 яблока, 100 г вареного риса, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. изюма, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. рубленой зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Репу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти, чтобы получились корзиночки.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Изюм промыть, замочить в теплой воде на 1 час, затем смешать с рисом, сливочным маслом и яблоками, посолить, поперчить, нафаршировать приготовленной смесью репу, выложить в посыпанную панировочными сухарями форму, запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 5–7 минут.

Закуску полить сметаной, посыпать зеленью и подать к столу.

Рулет из свинины и овощей

Ингредиенты

1 кг свинины без костей, 100 г консервированной кукурузы, 2 морковки, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 50 г копченого сала, 1 ст. л. майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать. Сало мелко нарезать. Морковь, корень петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить консервированную кукурузу, лук, яйцо, сало и перемешать.

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить приготовленную начинку, свернуть рулетом, перевязать кулинарной нитью в нескольких местах. Выложить рулет на противень, смазать майонезом, влить немного горячей воды. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Готовый рулет нарезать порционными кусками, выложить на блюдо. Закуску посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Рулетики из телятины с беконом

Ингредиенты

500 г телятины, 100 г сала, 100 г тонко нарезанного бекона, 1 помидор, 1 стручок болгарского перца, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, 1 пучок укропа, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена и мелко нарезать. Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Сало нарезать мелкими кубиками.

Болгарский перец, помидор и сало смешать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Телятину промыть и разрезать на 5 одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. В середину каждого куска положить начинку, свернуть в виде рулета. Каждый рулет обернуть полосками бекона, скрепить деревянными шпажками, перевязать кулинарной нитью, смазать растительным маслом.

Рулеты выложить на противень, влить немного горячей воды. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Выложить рулетики на блюдо, полить смесью сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Рулетики из индейки с помидорами и красным вином

Ингредиенты

800 г филе индейки, 100 мл сухого красного вина, 6 столовых ложек растительного масла, 4 помидора, 4 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 1 корень сельдерея, 0,25 чайной ложки шафрана, кориандр на кончике ножа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе индейки промыть, разрезать на 8 ломтиков, каждый отбить. Чеснок очистить, измельчить.

Корень сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления начинки помидоры вымыть, мелко нарезать, смешать с чесноком.

Для приготовления маринада 4 *ст. л.* растительного масла смешать с вином, добавить кориандр, шафран и корень сельдерея.

Отбивные залить маринадом, оставить на 2 часа, затем посолить, поперчить, смазать оставшимся растительным маслом, положить на каждый кусок начинку, свернуть рулетом и скрепить деревянными шпажками. Рулеты выложить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом и поливая образующимся соком. Выложить рулетики на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из курицы и овощей

Ингредиенты

500 г белого мяса курицы, 5 картофелин, 2 луковицы, 2 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. томатной пасты, 100 г белого сухого вина, 2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа и петрушки, карри, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой.

Лук и чеснок очистить и нарубить.

Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать.

Мясо курицы промыть, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку масла, лук и обжарить до золотистой корочки.

Курицу и лук переложить в горшочек, добавить картофель, чеснок, оставшееся масло, посолить, поперчить, приправить карри и поставить в предварительно разогретую духовку на 15 минут. Затем влить вино, немного воды, добавить томатную пасту, снова поставить в духовку и тушить до готовности.

Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с грибами

Ингредиенты

500 г белого мяса курицы, 2–3 луковицы, 2 соленых огурца, 1 свекла, 50 г зеленого лука, 50 г маринованных грибов, 3 ст. л. оливкового масла, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить до готовности, очистить, нарезать кружочками.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы нарезать кружочками.

Маринованные грибы промыть. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Мясо курицы промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить на сковороде в разогретом оливковом масле до готовности.

Куски курицы выложить на середину блюда, посыпать зеленым луком, вокруг положить грибы, кружочки свеклы и огурцов.

Украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Закуска из утки с яблоками

Ингредиенты

500 г мяса утки, 1 луковица, 3 яблока, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 лавровый лист, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Мясо утки промыть, удалить кости, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Яблоки и лук выложить в сковороду, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку масла, жарить 3–4 минуты, затем переложить в горшочек.

Добавить оставшееся масло, посолить, поперчить, влить немного воды, положить яблоки, лук, томатную пасту, лавровый лист и тушить в предварительно разогретой духовке до готовности.

Выложить закуску на блюдо, посыпать петрушкой и подать к столу.

Закуска из сарделек и помидоров

Ингредиенты

6 сарделек, 2–3 помидора, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Зеленый салат вымыть, обсушить и выложить на блюдо.

Сардельки разрезать вдоль на 2 части, обжарить в растительном масле до образования корочки золотистого цвета, выложить на листья салата, смазать майонезом, посыпать зеленым луком.

Украсить закуску кружочками помидоров и подать к столу.

Запеканка из сосисок с помидорами и яйцами

Ингредиенты

5–6 сосисок, 4 помидора, 100 г сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 пучок укропа и петрушки, 2 ч. л. муки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать полукружиями. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с мукой, молоком, солью и сыром.

Сосиски нарезать небольшими кружочками, выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить помидоры и залить сырной смесью.

Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут, затем разложить по тарелкам, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из колбасы в сухарях

Ингредиенты

400 г вареной колбасы, 2 огурца, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кетчупа, 1 пучок укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, посолить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Колбасу нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и жарить в растительном масле до золотистого цвета.

Колбасу выложить на блюдо, полить кетчупом, посыпать зеленью. Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

Закуска из ветчины с сыром

Ингредиенты

400 г ветчины, 150 г сыра, 2–3 помидора, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. майонеза, зелень кинзы и базилика, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить. Зелень кинзы и базилика вымыть, нарубить. Ветчину и сыр нарезать ломтиками.

Ветчину выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, обжарить каждый ломтик с одной стороны, перевернуть, положить сверху ломтики сыра, накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить в течение 3 минут.

Закуску выложить на блюдо, положить поверх каждого ломтика кружочек помидора, смазать майонезом, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из жареного судака и дайкона

Ингредиенты

300 г филе судака, 150 г дайкона, 2 огурца, 100 г листьев салата, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, 1 ст. л. панировочных сухарей, 2–3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Дайкон очистить, вымыть и нарезать кружочками.

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать небольшими кружочками.

Филе судака промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить в растительном масле до готовности.

Жареную рыбу выложить на листья салата, сверху положить дайкон, посыпать рубленым луком, полить майонезом.

Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

Закуска из сома с яйцом и сыром

Ингредиенты

500 г филе сома, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 100 г твердого сыра, 150 г майонеза, 1 лавровый лист, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе сома промыть, отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа, нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Сверху положить кольца лука, поперчить, посыпать зеленью, рублеными яйцами и тертым сыром, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из рыбы с кукурузой и перцем

Ингредиенты

500 г филе морской рыбы, 150 г консервированной кукурузы, 3 стручка болгарского перца, 3 луковицы, 150 г майонеза, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками, поперчить, посолить, обвалять в муке, жарить в растительном масле до готовности.

Выложить рыбу на блюдо, сверху положить консервированную кукурузу, кольца болгарского перца и лука.

Полить закуску майонезом, посыпать зеленью и подать к столу.

Судак в пиве

Ингредиенты

1 кг судака, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 100 мл светлого пива, 1 лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца, 4 ст. л. томатного соуса, 2 огурца, 1 пучок редиса, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Лук очистить и мелко нарезать. Редис и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Смешать томатный соус, пиво, лук и душистый перец, довести до кипения. Рыбу выложить в сотейник, залить приготовленной смесью, добавить сливочное масло, лавровый лист, тушить под крышкой до готовности.

Разложить рыбу по тарелкам, украсить кружочками редиса и огурцов. Посыпать закуску зеленью и подать к столу.

Вторые блюда

Помидоры, фаршированные маринованными грибами

Ингредиенты

4 спелых помидора, 100 г маринованных грибов, 2 ст. л. майонеза или сметаны, зеленый лук, укроп, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

У помидоров срезать верхнюю часть (крышечки). Чайной ложкой аккуратно удалить из них мякоть с семенами так, чтобы получилось небольшое углубление. Посыпать помидоры изнутри солью и перцем. Грибы, зеленый лук и укроп мелко нашинковать, смешать, посолить и заправить сметаной или майонезом.

Полученным фаршем заполнить углубления в помидорах и прикрыть их сверху срезанными крышечками.

Огурцы со сливками и укропом

Ингредиенты

800 г крупных огурцов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 красный сладкий перец, 1 ст. л. тертой цедры лимона, 2 ст. л. лимонного сока, 120 г взбитых сливок, 2 ст. л. белого сухого вина, 1 пучок зеленого лука, 2 пучка укропа, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать на половинки и удалить семена. Мякоть нарезать ломтиками шириной не более 1 см.

Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. В широкой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем зеленый лук. Затем выложить в посуду огурцы, накрыть крышкой и продолжать тушить на слабом огне. Сладкий перец вымыть, разрезать на половинки и удалить семена. Мякоть измельчить и добавить в сковороду к луку и огурцам. За 5–7 минут до готовности овощи посолить, полить лимонным соком, посыпать цедрой и черным молотым перцем.

За 1–2 минуты до конца тушения добавить белое сухое вино и взбитые сливки.

Готовые овощи посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Капуста брокколи с творогом и чесночным соусом

Ингредиенты

1 кг капусты брокколи, 4 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. лимонного сока, 200 г творога, 2–3 зубчика чеснока, 4–5 столовых ложек свежих сливок, 2 яйца, сваренных вкрутую, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Соцветия капусты помыть и опустить в кипящую подсоленную воду (0,75 стакана). Когда вода с капустой закипит, добавить в кастрюлю растительное масло, 2 *ст. л.* лимонного сока и тушить в течение 10 минут, после чего откинуть на сито и остудить. Чеснок очистить и пропустить его через чеснокодавилку.

Творог размять и перемешать с чесночной кашицей, сливками и оставшимся лимонным соком. Готовую творожную массу приправить по вкусу солью и молотым черным перцем. Яйца очистить и мелко нарубить. Сваренную капусту разложить по тарелкам, сверху поместить творожную массу и посыпать блюдо яйцами.

Морковь в сметане

Ингредиенты

1 кг молодой морковки, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного масла, 250–300 мл мясного бульона, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. каперсов, 2 ст. л. мелкорубленой зелени, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 ч. л. сахара, 2 ст. л. лимонного сока, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Молодую морковь очистить и вымыть. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. В широкой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем лук до светлозолотистого цвета. Затем добавить в посуду целую морковь, мясной бульон и тушить в течение 12–15 минут.

Готовые овощи откинуть на сито, отвар слить в отдельную посуду. К горячему отвару добавить сметану, каперсы, сахар и лимонный сок. Соус тщательно перемешать, посолить и приправить черным молотым перцем. Выложить в него тушеную морковь, добавить мелкорубленую зелень и довести смесь до кипения.

Готовое блюдо подать на стол, посыпав мелкорубленым вареным яйцом.

Запеканка из кабачков, яиц и сыра

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 яйца, 100 г сыра, 1 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, 4 ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кружочки кабачков обжарить с обеих сторон в разогретом растительном масле. Затем выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут.

Запеканку выложить на блюдо, разрезать на порционные куски, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Пюре из кабачков

Ингредиенты

1 кг кабачков, 60 мл растительного масла, 1 стакан белого соуса, зелень укропа и петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, мелко нарезать и тушить в растительном масле. Затем добавить белый соус и тушить еще 10–15 минут. Полученную пюреобразную массу посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Баклажаны с морковью

Ингредиенты

2 небольших баклажана, 2 морковки, 1 помидор, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть.

Баклажаны разрезать пополам, вынуть мякоть, оставляя стенку толщиной 1 см. Морковь, лук и чеснок очистить, мелко нарезать с мякотью баклажана и все перемешать.

Полученным овощным фаршем наполнить половинки баклажанов, посолить, поперчить и испечь в духовке.

Готовые половинки баклажанов выложить на блюдо, украсить дольками помидора и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты

4–5 баклажанов, 300 г маринованных грибов, 2 пучка петрушки, 1 луковица, 20–30 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее.

Лук очистить, вымыть и нарубить.

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы выложить на сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить в течение 5 минут.

Жареные грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны положить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, лавровый лист и тушить в течение 10 минут на среднем огне.

Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 15 минут.

Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, удалить нитки, полить оставшимся от тушения соусом и украсить зеленью петрушки.

Шампиньоны со сметаной и белым вином

Ингредиенты

750 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 75 г свиной прослойки, 2 ст. л. сливочного масла, 125 мл сухого белого вина, 150 г сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Свежие шампиньоны очистить, вымыть, крупные грибы разрезать пополам, мелкие оставить целыми.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Свиную прослойку нарезать кубиками.

В широкой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем свинину и лук до светло-золотистого цвета.

Затем положить в сковороду шампиньоны, накрыть посуду крышкой и тушить все вместе в течение 5–7 минут.

Шампиньоны с сыром, луком и яйцом

Ингредиенты

20 штук шампиньонов средней величины, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. тертого сыра, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, листья салата, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны очистить и помыть. Ножки грибов отделить от шляпок, просушить и измельчить. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Измельченные ножки грибов соединить с обжаренным луком, добавить половину мелко нарезанной зелени петрушки, нарубленное яйцо, соль и все перемешать. Полученным фаршем наполнить шляпки шампиньонов, посыпать их тертым сыром, панировочными сухарями, на каждую шляпку положить кусочек сливочного масла.

Фаршированные грибы поместить на смазанный маслом противень и запекать в духовке до образования румяной корочки.

Готовые шампиньоны выложить на блюдо, выстеленное листьями салата, и посыпать оставшейся измельченной зеленью петрушки.

Бифштекс с творогом

Ингредиенты

600 г говяжьего фарша, 200 г творога, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. пшеничной муки, 4 помидора, листья базилика, пряная зелень, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Мясной фарш смешать с размягченным сливочным маслом, посолить, посыпать черным молотым перцем и тщательно перемешать.

Из готового фарша сформовать бифштексы и обвалять их в муке. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжаривать в нем бифштексы до образования румяной корочки.

Творог размять и перемешать с мелкорубленой пряной зеленью. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Готовые бифштексы выложить на порционные тарелки, сверху положить творожную массу с зеленью и подать на стол.

При подаче блюдо украсить дольками томатов и целыми листьями базилика. На гарнир рекомендуется жареный картофель.

Батон, фаршированный отварным мясом

Ингредиенты

1 пшеничный батон, 250 г отварной свинины, 1 стакан мелконарубленого и поджаренного миндаля, лимонный сок, 4 ст. л. куриного бульона, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, мяты, эстрагона и укропа, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Пшеничный батон разрезать вдоль пополам и удалить из обеих половинок мякиш. Отварное мясо нарезать кубиками и обжарить в растительном или сливочном масле. Мякиш, вынутый из батона, раскрошить и смешать с миндалем, измельченной зеленью (взять побольше петрушки) и поджаренным мясом. В полученную массу добавить лимонный сок, влить 1 столовую ложку куриного бульона и соус, оставшийся от жаренья мяса, добавить соль, перец и все хорошо перемешать. Этим фаршем заполнить половинки батона, сложить их вместе, полить соусом от жаренья и куриным бульоном.

Посыпать фаршированный батон измельченной зеленью, нарезать крупными кусочками и подать на стол с каким-либо зеленым салатом.

Запеканка картофельно-грибная

Ингредиенты

5 клубней картофеля, 400 г шампиньонов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 70 мл растительного масла, 20 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Грибы вымыть под проточной водой и нарезать тонкими ломтиками. Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками. Лук очистить и измельчить.

Чеснок пропустить через чеснокодавил

ку, соединить его с 1 столовой ложкой растительного масла и смазать форму.

Выложить на ее дно картофель, затем лук и грибы, посолив каждый слой и сбрызнув его маслом.

Сверху посыпать ингредиенты панировочными сухарями.

Разогреть духовку, поместить в нее форму и готовить запеканку при 180 ˚С в течение 25 минут.

Блюдо украсить листиками петрушки.

Куриные грудки, фаршированные сыром

Ингредиенты

4 куриные грудки, 120 г сыра рокфор, 40 г сливочного масла, 80 мл коньяка, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, пшеничная мука, жир для фритюра, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Куриные грудки освободить от кожи и костей, слегка отбить молоточком, посолить и посыпать черным молотым перцем. Сыр рокфор размягчить на водяной бане и перемешать со сливочным маслом и коньяком. Куриные грудки раскрыть так, чтобы было видно малое филе, и положить внутрь масляно-сырную смесь. В отдельной посуде взбить сырое яйцо.

На разделочную доску отдельными кучками насыпать пшеничную муку и панировочные сухари. Куриным грудкам придать первоначальную форму, обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, затем обвалять в панировочных сухарях и жарить во фритюре при температуре 160 °С 10 минут.

Сенегальское маффе с говядиной

Ингредиенты

1 кг говядины, 3 баклажана, 2 кабачка, 2 клубня картофеля, 1 небольшой вилок ка

пусты, 2–4 помидора, 1–2 морковки, 1–2 луковицы, 1 перец чили, 60 г жира, 200 г несладкой арахисовой пасты, 400 мл бульона, 2 ст. л. томатной пасты, специи, соль и перец.

Способ приготовления

Овощи вымыть, мясо промыть и нарезать небольшими кусочками.

Разогреть жир в большой кастрюле и слегка подрумянить кусочки мяса и мелко нарезанный лук.

Затем все тушить на слабом огне в течение 5–7 минут. Все овощи крупно нарезать, добавить к мясу и тушить до размягчения. Добавить арахисовую пасту и хорошо перемешать.

Добавить бульон, томатную пасту и специи для получения подливки, посолить, поперчить и перемешать.

Готовое блюдо можно подавать с гарниром из риса.

Патиссоны, фаршированные печенью индейки

Ингредиенты

3–4 патиссона, 400 г печени индейки, 150 г шампиньонов, 2 помидора, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. белого сухого вина, 50 г маринованного крыжовника, 50 г тертого сыра, зелень петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, грибы промыть.

Патиссоны очистить от плодоножек, части мякоти и семян. Печень индейки промыть под холодной водой и прокрутить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть и нашинковать, шампиньоны нарезать. Обжарить печень вместе с луком на сковороде в разогретом масле, добавить шампиньоны, маринованный крыжовник, вино, соль и перец, перемешать и тушить еще 3–5 минут.

Приготовленной начинкой нафаршировать патиссоны, смазать их снаружи сливочным маслом, посыпать тертым сыром и выложить на противень. Запекать в разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Готовые патиссоны полить растопленным сливочным маслом, украсить дольками помидоров, зеленью петрушки и подать к столу горячими.

Куриное филе с баклажанами

Ингредиенты

500 г куриного филе, 500 г баклажанов, 2 ст. л. сметаны, 60 мл растительного масла, зелень укропа, специи, соль и перец.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть, куриное филе промыть. Филе нарезать кубиками, посолить, поперчить и приправить специями, слегка обжарить в разогретом растительном масле. Затем добавить нарезанные кубиками баклажаны и жарить все вместе, периодически перемешивая, до появления румяной корочки на баклажанах. Сметану развести в 1 стакане воды и влить в сковороду. Продолжать тушить, пока не выкипит почти вся вода.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным укропом. В качестве гарнира можно подать отварной рис.

Кабачки с котлетным фаршем

Ингредиенты

3 кабачка, 600 г готового котлетного фарша, 150 г сливочного масла, 200 г сметаны, 2–3 ст. л. муки, 2 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, разрезать поперек на 2 части, мякоть вынуть ложкой, слегка обвалять в муке и обжарить на сковороде. Фарш посолить и начинить им кабачки. Затем кастрюлю смазать изнутри маслом и посыпать сухарями, плотно установить цилиндрики кабачков и залить растопленным маслом и сметаной. Тушить до готовности.

Готовые кабачки посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Кабачки, тушенные с мясом и грибами

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г говядины, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, зелень петрушки, соль и перец.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Грибы мелко нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кабачки, мясо, грибы и лук выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Цукини с мясом

Ингредиенты

500 г мясного фарша, 400 г цукини, 2 луковицы, по 1 зеленому, желтому и красному сладкому перцу, 200 мл сливок, 40 мл водки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, сахар, соль и перец.

Способ приготовления

Овощи вымыть. Цукини нарезать тонкими кольцами, перец – кубиками, а лук нашинковать. Разогреть на сковороде масло и тушить овощи около 5 минут.

Затем добавить фарш, обжарить его до рассыпчатого состояния, приправить солью и перцем, влить сливки, водку, добавить сметану и сахар.

Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным.

Тонкая лапша с сыром и мясным фаршем

Ингредиенты

250 г тонкой лапши, 500 г мясного фарша, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 4 *ст. л.* сливочного масла, 500 г помидоров, 100 г сыра, 1 *ст. л.* жира, зелень чабера, соль и красный молотый перец.

Способ приготовления

Лапшу отварить в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кубиками.

В широкой сковороде растопить 2 ст. л. сливочного масла и обжарить в нем лук до светло-золотистого цвета. Чеснок очистить, мелко нарезать, добавить в сковороду к луку вместе с фаршем, обжарить.

Готовый фарш посолить, приправить красным молотым перцем и мелкорубленой зеленью чабера. Помидоры вымыть, обдать крутым кипятком и снять кожицу. Затем удалить плодоножки, нарезать ломтиками и добавить в сковороду к обжаренному фаршу. Тушить 5–7 минут.

Форму для запекания смазать жиром и поместить в нее половину вареной лапши. Сверху выложить фарш и прикрыть его оставшейся лапшой. Сыр натереть на терке и посыпать им подготовленное блюдо. Положить в форму 2 ст. л. сливочного масла и поставить ее в предварительно разогретую до 230 °С духовку на 20 минут.

Брюссельская капуста с колбасой, сыром и творогом

Ингредиенты

1 кг брюссельской капусты, 400 г вареной колбасы, 200 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки и укропа, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Брюссельскую капусту вымыть и надрезать каждый кочанчик со стороны кочерыжки. Варить ее в кипящей подсоленной воде с добавлением черного перца в течение 15 минут. Готовую капусту откинуть на сито или дуршлаг и дать воде стечь. Затем смазать маслом форму для запекания. Выложить в нее ровным слоем капусту. Вареную колбасу нарезать мелкими кубиками и рассыпать поверх капусты. Творог размять вилкой и перемешать с сырыми яйцами и мелкорубленой зеленью. Готовую творожную массу выложить ровным слоем поверх овощей и колбасы. Тертый сыр перемешать с панировочными сухарями и посыпать подготовленные ингредиенты.

Форму с капустой поставить на решетку в разогретую до 200 ˚С духовку и запекать 10–15 минут.

Макароны по-домашнему

Ингредиенты

250 г макарон, 250 г свиного фарша, 150 г сырокопченого окорока, 3 яичных желтка, 60 г тертого сыра пармезан, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг и промыть. Сырокопченый окорок нарезать мелкими кубиками. В отдельной посуде растереть желтки в однородную массу. В глубокой миске соединить свиной фарш, кусочки сырокопченого окорока и яичные желтки, тщательно перемешать, посолить и приправить по вкусу черным молотым перцем.

Форму для запекания смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Затем выложить в нее слоями отварные макароны и мясной фарш, смешанный с окороком и яйцами. Последним должен быть слой макарон. Подготовленное блюдо посыпать тертым сыром пармезан и запекать в предварительно разогретой до 230 °С духовке в течение 20 минут.

Куриные желудки в пиве «По-средневековому»

Ингредиенты

500 г куриных желудков, 2 луковицы, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1–2 столовых ложки муки, 1 стакан светлого пива, 1 стакан куриного бульона, 1 ст. л. винного уксуса, 2 ч. л. сахара, 1–2 ст. л. острой горчицы.

Способ приготовления

Куриные желудки промойте, удалите желтые пленки и еще раз промойте. Каждый желудок нарежьте ломтиками. Лук мелко нарежьте и обжарьте до прозрачности в растительном и сливочном масле. Добавьте куриные желудки и жарьте, помешивая, 5–7 минут.

Присыпьте мукой, перемешайте и жарьте еще 2 минуты, посолив и поперчив.

Постоянно помешивая, влейте пиво и немного бульона. Добавьте уксус, сахар и накройте крышкой. Помешивая и, если нужно, подливая бульон, тушите желудки до мягкости 12–15 минут.

При необходимости досолите, поперчите и добавьте горчицу. Подавайте с отварным картофелем и багетом.

Куриные желудки с овощным рагу «Рококо»

Ингредиенты

500 г куриных желудков, ½ кочана капусты, 2 сладких перца, 2 морковки, 1 луковица, 1 пучок свежей зелени, 1–2 ч. л. тмина, растительное масло, сладкая сушеная паприка, соль.

Способ приготовления

Куриные желудки промойте, удалите желтые пленки и еще раз промойте. Каждый желудок разрежьте на 2–3 части, залейте холодной водой, посолите и варите до готовности.

Морковь натрите на крупной терке, лук порежьте тонкими колечками. В сковороде разогрейте масло, добавьте лук и быстро обжарьте до золотистого цвета.

Добавьте морковь и жарьте 1–2 минуты, часто помешивая.

Потроха по-неаполитански «Дольче Наполи»

Ингредиенты

750 г потрохов, 500 г овощей (морковь, лук, сельдерей, картофель или упаковка замороженной овощной смеси), 1 ст. л. томатной пасты, 1 столовая ложка сливочного масла, тертый сыр, зелень петрушки, перец и соль.

Способ приготовления

Потроха тщательно очистите, вымойте и сварите до готовности в слегка подсоленной воде.

Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и нарежьте тонкими полосками.

Овощи также нарежьте полосками и отварите в бульоне.

Затем добавьте потроха, томатную пасту, соль, перец, масло, посыпьте зеленью петрушки и тертым сыром.

Печень с рисом по-фински «Для горячих парней»

Ингредиенты

2 стакана пропущенной через мясорубку печени, 2 стакана вареного рассыпчатого риса, 1–2 яйца, 3–4 ст. л. молока, 2–3 луковицы, шпик, изюм, жженый сахар, зелень, перец и соль.

Способ приготовления

Рис смешайте с яйцами, взбитыми с молоком.

Лук спассеруйте на сале и положите в рис вместе с кусочками сала. Добавьте промытый изюм, рубленую зелень, жженый сахар (прогрейте сахар в металлической емкости до тех пор, пока он не приобретет коричневый оттенок), печень, посолите, поперчите и перемешайте.

Выложите массу в форму, смазанную маслом, и запеките в духовке.

Печень с яблоками «Бранденбургские ворота»

Ингредиенты

600 г телячьей печени, 2 кисло-сладких яблока, 1 ст. л. лимонного сока, 4 луковицы, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. коньяка, ½ стакана бульона, 2 ст. л. сливок, мука, перец и соль.

Способ приготовления

Печень нарежьте ломтиками и удалите прожилки. Яблоки очистите, вырежьте сердцевину и нарежьте кружками толщиной 1 см.

Сбрызните яблоки лимонным соком. Лук нарежьте тонкими полукольцами.

Ломтики печени обваляйте в муке и жарьте по 2 минуты с каждой стороны. Выложите в форму, накройте крышкой или алюминиевой фольгой и поставьте на 10 минут в разогретую до 100 °С духовку.

В сковороде, где жарилась печень, растопите масло и жарьте кружки яблок 4 минуты до золотистого цвета, осторожно переворачивая. Положите яблоки в форму к печени. На той же сковороде обжарьте репчатый лук. Половину лука положите к печени с яблоками, другую половину обжарьте до коричневого оттенка, влейте коньяк и бульон и тушите 10 минут.

Тушеный лук с бульоном переложите в кастрюлю, сделайте пюре, посолите, поперчите, смешайте со сливками и слегка нагрейте. Ломтики печени с яблоками и луком выложите на тарелки и полейте получившимся соусом.

Печень с чесноком «От фрау Марты»

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 4 зубчика чеснока, перец и соль.

Способ приготовления

Печень нарежьте на куски и сделайте частые насечки ножом вдоль и поперек. Нашпигуйте чесноком, посолите, запанируйте в сухарях и слегка обжарьте с двух сторон на сливочном масле. Выложите печень на противень, смазанный растительным маслом, и запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °С.

Ассорти из субпродуктов в соусе «Международный резонанс»

Ингредиенты

250 г сердца, 250 г легкого, 250 г почек, 250 г вымени, 150 г копченого шпика, 3 луковицы, 4–5 столовых ложек муки, 100 г томатной пасты, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Мелко нарезанный шпик обжарьте с луком, добавьте отваренные и пропущенные через мясорубку сердце, легкое, почки и вымя. Посыпьте мукой, влейте воду, положите томатную пасту, соль и тушите до готовности.

В конце тушения добавьте сметану.

Отварная рыба «Легкость бытия»

Ингредиенты

1 кг любого рыбного филе, 1–2 луковицы, 1–2 морковки, 1 картофелина, корни и зелень петрушки, сельдерея, стебли укропа, лавровый лист, сливочное масло, лимонный сок, черный и душистый перец горошком, соль.

По желанию: прокипяченный огуречный рассол.

Способ приготовления

Сварите бульон из кореньев, зелени, лука, морковки и картофеля с добавлением пряностей и соли. Добавьте, если есть, немного прокипяченного огуречного рассола: он придаст рыбе плотность и белизну.

Положите в бульон нарезанное крупными кусками рыбное филе и варите 5–7 минут на очень слабом огне так, чтобы рыба едва кипела.

Готовое филе выложите на блюдо и полейте растопленным сливочным маслом, смешанным с лимонным соком.

Припущенное филе «Скромное очарование»

Ингредиенты

500 г любого рыбного филе, 1 стакан сухого белого вина, лук, зелень сельдерея, укропа, петрушки, эстрагон, лимонный сок, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Влейте в глубокую сковороду вино, положите тонко нарезанный лук, зелень, пряности, соль. Когда бульон закипит, осторожно разложите в сковороде куски рыбного филе, предварительно сбрызнутые лимонным соком. Жидкость должна покрывать рыбу. Плотно закройте сковороду и держите рыбу на очень слабом огне (чтобы бульон не кипел!) 10–12 минут.

Рыбные хлебцы «Еще ломтик!»

Ингредиенты

1 кг филе рыбы, ½ батона, 3 ст. л. молочного соуса, ¼ стакана молока, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сухарей, 1 ч. л. сливочного масла, 2 яйца, перец, соль.

Для 500 мл соуса: 2 столовых ложки муки, 4 ст. л. сливочного масла, 2 стакана молока, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы очистите от кожицы, нарежьте небольшими кусочками и отварите. Смешайте с мякишем белого хлеба, смоченным в молоке, и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

Добавьте взбитые яйца, соль, перец, густой холодный молочный соус и тщательно перемешайте. Выложите на смазанную маслом форму и выпекайте до готовности, которую определите с помощью острой палочки: если при проколе течет белый сок, блюдо готово.

Подавайте, разрезав на ломти-хлебцы.

Для соуса прогрейте муку на масле, разведите, помешивая, горячим молоком, прокипятите и посолите.

Треска с картофелем «Северная экзотика»

Ингредиенты

800 г филе трески, 10–12 картофелин, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. сухарей, зелень, перец и соль.

Для варки рыбы: ½ морковки, ½ корня петрушки, 2 луковицы, уксус, черный перец горошком, лавровый лист, соль.

Для соуса: мука, сливочное масло, рыбный бульон, желтки, соль.

Способ приготовления

Филе нарежьте на порции по 100 г и отварите с добавлением лука, морковки, корня петрушки, перца, лаврового листа, соли и уксуса до готовности (15–20 минут). Вода должна покрывать рыбу.

Сварите картофель, нарежьте кружками и выложите на смазанную маслом форму.

На картофель выложите филе, обложите вокруг кружками вареного картофеля, посолите, поперчите и залейте белым соусом.

Посыпьте сухарями, тертым сыром, сбрызните сливочным маслом и запеките в духовке до золотистого цвета. Готовую треску посыпьте зеленью укропа.

Для соуса муку прогрейте на масле, посолите, заправьте желтками и разведите рыбным бульоном до густоты жидкой сметаны.

Треска с фасолью «Мистраль»

Ингредиенты

800 г филе трески, 2 стакана белой фасоли, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла.

По желанию: батон белого хлеба, растительное масло.

Для варки рыбы: ½ морковки, ½ корня петрушки, 2 луковицы, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Филе отварите с добавлением кореньев, перца и соли.

Готовое филе нарежьте кубиками.

Фасоль сварите до мягкости. Лук нарежьте кубиками, чеснок порубите и обжарьте их в растительном и сливочном масле до золотистого цвета.

Готовую фасоль разотрите, добавьте к жареному луку и чесноку и перемешайте. Рыбу выложите на сковороду, добавьте фасоль и прогрейте на слабом огне 12–15 минут. По желанию подайте белый хлеб, нарезанный ломтиками и обжаренный в растительном масле.

Шницель из скумбрии «Нежный бриз»

Ингредиенты

700 г скумбрии, 2 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, ½ чайных ложки соли, перец.

Способ приготовления

Рыбу промойте. Сделайте разрез на брюшке, удалите кости и хребет, тщательно срезая мякоть ножом. Снимите тонкую кожицу, покрывающую рыбу, и аккуратно обрежьте спинные плавники так, чтобы обе половинки были соединены друг с другом.

Еще раз промойте филе и слегка обсушите. Посолите, поперчите и с двух сторон смажьте сметаной.

Выдержите рыбу в сметане около 20 минут, затем добавьте взбитое яйцо и тщательно распределите его по поверхности рыбного филе с двух сторон. Непосредственно перед жаркой стряхните излишки яйца.

В разогретом на сковороде масле обжарьте шницели 2 минуты с одной стороны и 2 минуты – с другой. Готовые шницели сразу выкладывайте на тарелки.

Печеный карп «Зеркальное отражение»

Ингредиенты

1 карп,100 г сала, перец, соль.

Способ приготовления

Почистите рыбу, посолите и поперчите. Положите целую рыбину на полоски сала шириной 5 см и толщиной ½ см. Поставьте в духовку на 25–30 минут. Печеное сало подайте как гарнир.

Хек с имбирем и морковью «Благородное серебро»

Ингредиенты

500 г филе хека, 3 морковки, кусочек (2 см) свежего имбиря, 1 луковица, рыбный бульон или вода, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук тонко порежьте, морковь натрите на крупной терке. Корень имбиря очистите от кожицы, натрите на мелкой терке и смешайте с морковью.

Выложите на смазанную маслом глубокую сковороду слой порезанного на куски филе хека, посыпьте солью и перцем, положите лук, на него – слой рыбы.

Морковь выложите на рыбу и влейте бульон (воду).

Жидкость должна полностью покрывать морковь. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 30–40 минут.

Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

Рыбные оладьи «Отрада»

Ингредиенты

500 г рыбного фарша, 2 яйца, 100 г сметаны, 4–5 столовых ложек муки, 1 луковица, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Фарш и луковицу пропустите через мясорубку, смешайте с яйцами, сметаной, луком, посолите и поперчите. Всыпьте муку, чтобы получилось густое тесто.

Выкладывайте тесто столовой ложкой на разогретую с маслом сковороду и обжаривайте оладьи с двух сторон под крышкой до румяной корочки.

Запеченная рыба с зеленым пюре «Стильная штучка»

Ингредиенты

500 г рыбного филе, 200 г брокколи, 2–3 картофелины, 3–4 ст. л. сока лимона, 1 яйцо, 2 ст. л. крахмала, специи для рыбы, растительное масло, перец, соль.

По желанию: немного жареного лука и тертого сыра.

Способ приготовления

Рыбное филе по желанию оставьте целым или порежьте на крупные порционные куски, посолите, поперчите, посыпьте специями, полейте лимонным соком и дайте промариноваться.

Картофель порежьте небольшими кубиками, положите в кастрюлю вместе с брокколи, посолите, залейте кипятком так, чтобы вода была чуть ниже уровня овощей, и варите 8–10 минут.

Воду слейте, овощи разомните в пюре и, когда они будут теплыми, вмешайте яйцо и крахмал.

Противень смажьте маслом и выложите рыбное филе в один слой.

По желанию на рыбу положите слой обжаренного до золотистого цвета лука и немного тертого сыра. Сверху выложите овощное пюре. Запекайте в духовке 30–40 минут до образования румяной корочки при температуре 220–230 °C.

Блины и оладьи

Блинчики «Царевна Лебедь»

Ингредиенты

3–4 яйца, 1 ½ стакана (из тонкого стекла) муки (2 стакана из толстого стекла), ½ чайной ложки соли, около 1 л молока комнатной температуры.

Способ приготовления

Взбейте яйца, добавьте соль, постепенно вливайте молоко и понемногу всыпайте муку, постоянно помешивая тесто. Оно должно получиться очень жидким.

Смажьте разогретую сковороду маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и пожарьте блин с одной стороны (если будете использовать начинку) или с двух сторон.

Готовые блины, пожаренные с двух сторон, укладывайте стопкой, смазывая сливочным маслом.

Тонкие блины «Для коронованной особы»

Ингредиенты

3 яйца, 2 стакана жидкости (молоко или молоко пополам с кипяченой водой), 1 стакан муки, сахар, соль.

Способ приготовления

Взбейте яйца, смешайте с жидкостью, добавьте соль, сахар и понемногу всыпайте муку. Тщательно размешайте тесто, чтобы в нем не было комочков.

Смажьте разогретую сковороду маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и пожарьте блин с одной стороны (если будете использовать начинку) или с двух сторон.

Готовые блины, пожаренные с двух сторон, укладывайте стопкой, смазывая сливочным маслом.

Блинчики «Утеха царевича»

Ингредиенты

12 полных столовых ложек муки, 3 яйца, 1 ½ ст. л. сахара, 1 л теплого молока, соль.

Способ приготовления

Взбейте яйца, смешайте с молоком, добавьте соль, сахар и постепенно всыпайте муку. Тщательно размешайте тесто, чтобы в нем не было комочков.

Смажьте разогретую сковороду маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и пожарьте блин с одной стороны (если будете использовать начинку) или с двух сторон. Готовые блины, пожаренные с двух сторон, укладывайте стопкой, смазывая сливочным маслом.

Тонкие блины «Государев завтрак»

Ингредиенты

1 ½ стакана муки, 2 ½ стакана молока, 3 яйца, ½ столовой ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Тщательно взбейте яйца, влейте молоко, добавьте соль и сахар. Постепенно всыпьте муку, непрерывно помешивая тесто. Продолжайте взбивать тесто до тех пор, пока в нем не останется комочков. Выпекайте блины на сильно разогретой сковороде, смазанной маслом или кусочком сала.

Блины на простокваше «Венценосные»

Ингредиенты

1 яйцо, 4 чайной ложки сахара, ½ чайной ложки соли, 1 ч. л. соды, 2 стакана простокваши, 2 ½ стакана муки, 3–5 столовых ложек подсолнечного масла, растительное масло для жарки.

Способ приготовления

Яйца разотрите с сахаром, солью, содой и подсолнечным маслом. Добавьте полстакана муки, полстакана простокваши и тщательно размешайте. Поочередно всыпайте остальную муку и вливайте простоквашу.

Тесто наливайте половником, наклоняя сковороду так, чтобы тесто растеклось по ней ровным слоем толщиной 3 мм. Когда блин снизу зарумянится, осторожно переверните его при помощи тонкой лопатки и обжарьте с другой стороны.

Пресные блинчики «Самодержавные»

Ингредиенты

1 ½ стакана муки, 3 ½ стакана молока, 4 чайной ложки сахара, 1 яйцо, ½ ч. л. соли,

½ чайной ложки соды, 3–4 ст. л. растительного масла, растительное масло или сало для жарки.

Способ приготовления

Яйца, соль, сахар тщательно размешайте, всыпьте полстакана муки с содой, влейте растительное масло и тщательно размешайте. Влейте три четверти стакана молока и вновь тщательно размешайте. Тесто должно литься, как жидкая сметана. Вновь всыпьте полстакана муки, размешайте, влейте три четверти стакана молока и вновь тщательно размешайте.

Проделайте так 3 раза. После этого разбавьте тесто молоком до нужной консистенции.

Для тонких блинов добавьте от одного до полутора стакана молока.

Тесто наливайте на смазанную салом или маслом сковороду, наклоняя ее так, чтобы тесто растекалось тонким ровным слоем. Когда у блина запекутся кромки, осторожно приподнимите его сбоку лопаткой и переверните.

Вторая сторона блина жарится очень быстро.

Блины «Монархические»

Ингредиенты

1 яйцо, 1 стакан воды и/или молока, ½ стакана блинной муки, растительное масло или сало для смазывания сковороды, соль.

Способ приготовления

Взбейте яйцо, влейте воду (молоко), добавьте муку, соль и тщательно размешайте. Небольшое количество теста выливайте половником на смазанную маслом или салом сковороду, быстро распределяйте его по поверхности и жарьте блин, пока тесто не станет вздуваться пузырями.

Аккуратно переверните блин и жарьте его с другой стороны.

Традиционные оладьи «Барышня-крестьянка»

Ингредиенты

1 стакан простокваши (кефира), 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. ванилина, 1 стакан муки, 2 ст. л. сахара, ¼ ч. л. соли, ¼ ч. л. соды, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления

Смешайте простоквашу с яйцом, растопленным маслом и ванилином.

Отдельно просейте муку с солью, содой и разрыхлителем.

Очень осторожно соедините все вместе, не вымешивая тесто: оно должно представлять собой неоднородную смесь.

Тесто выкладывайте ложкой на сковороду и жарьте оладьи с обеих сторон.

У вас должны получиться очень пышные оладьи.

Соленые оладьи из кабачков «Поселяне»

Ингредиенты

500 г очищенных кабачков (патиссонов, цукини), ½ чайной ложки соли, 1 яйцо, 1–2 зубчика чеснока, ½ стакана муки, ½ чайной ложки соды, растительное масло, укроп.

Способ приготовления

Кабачки натрите на средней терке, посолите, перемешайте и оставьте на 1 минуту. Выделившийся сок слейте и отожмите кабачки.

Положите мелко нарезанный укроп, пропущенный через пресс чеснок, соду и яйцо, перемешайте и всыпьте столько муки, чтобы получилось негустое льющееся тесто.

Выкладывайте тесто ложкой на сковороду и жарьте оладьи с обеих сторон до зарумянивания.

Сладкие оладьи из кабачков «Поселянки»

Ингредиенты

1 стакан муки, 400 г очищенных кабачков (патиссонов, цукини), 4 ч. л. сахара, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли, сода на кончике ножа, растительное масло.

Способ приготовления

Кабачки натрите на самой мелкой терке, отожмите, добавьте яйцо, муку, сахар, соль и соду. Выкладывайте тесто ложкой на сковороду и жарьте оладьи с обеих сторон до зарумянивания.

Украинские налистники «Царица Екатерина»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 ½ стакана молока, 2 яйца, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Взбейте яйца, добавьте молоко, сахар, соль, постепенно всыпьте муку и тщательно взбейте тесто.

Смажьте разогретую сковороду маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и пожарьте блин с одной стороны (если будете использовать начинку) или с двух сторон.

Готовые блины, пожаренные с двух сторон, укладывайте стопкой.

Оладьи из ливера «Ужин не нужен»

Ингредиенты

500 г ливера (печень, сердце, легкое), 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. л. сухарей, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Субпродукты разрежьте на небольшие куски и припустите до полуготовности, охладите, пропустите через мясорубку, добавьте желток, пассерованный лук, сухари, взбитый белок, соль и перец.

Массу осторожно перемешайте (снизу вверх), выкладывайте ложкой на разогретую с маслом сковороду и жарьте оладьи с обеих сторон.

Оладьи из рыбных консервов «Был бы обед»

Ингредиенты

1 банка рыбных консервов (250 г), 1 пучок зелени, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны или майонеза, 2–3 ст. л. муки, растительное масло.

Способ приготовления

Рыбу из банки переложите в миску. Если хребтовые кости большие, удалите их. Рыбу разомните или поломайте на небольшие кусочки.

Зелень мелко нарежьте и смешайте с рыбой. Вбейте яйца, добавьте сметану (майонез), затем муку. Выкладывайте ложкой на сковороду порции рыбной массы. Одну сторону обжарьте 2–3 минуты под крышкой, переверните и обжарьте с другой стороны 1–1 ½ минуты без крышки.

Оладьи из риса и зеленого лука «Разноцветный кокошник»

Ингредиенты

150 г зеленого лука, ¾ стакана риса, 2 яйца, 1 ст. л. муки, ⅓ чайной ложки соли, растительное масло и перец.

Способ приготовления

Рис сварите в подсоленной воде и остудите. У вас должно получиться примерно 400 г вареного риса.

Зеленый лук нарежьте и помните толкушкой, чтобы он уменьшился в объеме.

Яйца взбейте с солью, перцем и смешайте с рисом, луком и мукой.

Жарьте оладьи с двух сторон до легкого зарумянивания, не пересушивая, чтобы рис оставался мягким.

Оладьи «Гречневая каша – матушка наша»

Ингредиенты

3 стакана гречневой каши, 2 яйца, 1–2 ст. л. муки, 1 зубчик чеснока, сода на кончике ножа, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте с солью и содой, добавьте гречневую кашу, муку, пропущенный через пресс чеснок и перемешайте. (По желанию вместо чеснока можно добавить обжаренный лук.) Выкладывайте массу ложкой и жарьте оладьи с двух сторон на среднем огне до готовности.

Пшенные оладьи «Разведи ложку шире – возьмет четыре»

Ингредиенты

200 г творога, 2–3 стакана пшенной каши, 2 яйца, 3–5 чайных ложек сахара, 2 ст. л. с горкой крахмала, 2 ст. л. муки, сода на кончике ножа, растительное масло.

По желанию: горсть изюма.

Способ приготовления

Яйца взбейте с содой и сахаром (если каша несладкая, то возьмите сахара больше, чем предложено в рецепте). Смешайте кашу и творог. Добавьте муку, крахмал и посолите. По желанию добавьте изюм. У вас должно получиться густое тесто.

Ложкой выкладывайте тесто на сковороду и обжаривайте оладьи, пока края не начнут зарумяниваться. С помощью двух вилок переверните оладьи и обжарьте их с другой стороны до зарумянивания.

Тыквенные оладьи «Голод не тетка, душа не сосед»

Ингредиенты

500 г мякоти тыквы, 2 яйца, 3–5 столовых ложек сахара, ½ *чайной ложки соли,* ½ *чайной ложки соды, 1* ½—1 *стакан муки, растительное масло.*

Способ приготовления

Тыкву натрите на мелкой терке (в мелкую стружку), добавьте муку, взбитые яйца, соль, соду и сахар.

Выкладывайте тесто ложкой на сковороду и обжаривайте оладьи под крышкой по 2–4 минуты с каждой стороны.

Манные оладьи «Ложка узка, берет по два куска»

Ингредиенты

2–3 стакана манной каши средней густоты, 2 яйца, ½ чайной ложки соды, 5 столовых ложек растительного масла, 2–3 ст. л. сахара, ½ чайной ложки соли, ½ стакана молока, 2 стакана муки, растительное масло.

Способ приготовления

Смешайте приведенные в рецепте продукты и замесите густое тесто.

Выкладывайте его ложкой на сковороду и обжаривайте оладьи с двух сторон.

Переворачивайте оладьи двумя вилками.

Яблочные оладьи «Сыт покуда, как съел полпуда»

Ингредиенты

300 г яблок, 1–5 чайных ложек сахара, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки соды, 2 яйца, ½ стакана муки, растительное масло.

Способ приготовления

Яблоки натрите на средней терке, яйца взбейте с сахаром, солью и содой. Добавьте яблоки и всыпьте столько муки, чтобы получилось густое тесто.

Выкладывайте тесто ложкой на сковороду и обжаривайте оладьи под крышкой с обеих сторон до зарумянивания.

Оладьи из запеченных грибов «Ешь с голоду, а люби смолоду»

Ингредиенты

500 г свежих грибов (шампиньонов), 1 яйцо, 1–2 ст. л. сметаны, 1–2 ст. л. крахмала или муки, растительное масло, специи, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы порежьте, выложите на смазанный маслом противень и поместите в духовку с максимальной температурой, периодически помешивая. Когда испарится вся жидкость и некоторые кусочки грибов начнут покрываться корочкой, противень выньте из духовки и слегка остудите грибы. Добавьте в грибы специи, взбитое яйцо, сметану, крахмал (муку), посолите и аккуратно перемешайте.

Ложкой выкладывайте тесто на сковороду и жарьте оладьи с двух сторон до зарумянивания.

Оладьи из баклажанов «Много есть – не велика честь»

Ингредиенты

3 баклажана, 2 яйца, 3–4 ст. л. муки, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. разрыхлителя, 1 зубчик чеснока, растительное масло и перец.

По желанию: укроп, базилик, майоран, орегано, шалфей, тимьян.

Способ приготовления

Баклажаны проткните в нескольких местах и запеките в духовке при температуре 180–220 ˚С до мягкости. С остывших баклажанов снимите кожицу, мякоть порубите, добавьте яйца, соль, разрыхлитель, перец и пропущенный через пресс чеснок.

По желанию добавьте мелко нарезанную зелень и всыпьте муку, чтобы получилось мягкое клейкое тесто. Ложкой выкладывайте тесто на сковороду и жарьте оладьи с двух сторон до зарумянивания. Переворачивайте оладьи с помощью двух вилок.

Из теста

Универсальное тесто «Беспроигрышное»

Ингредиенты

200 г масла и/или маргарина, 200 г сметаны, 3 стакана муки, соль.

Способ приготовления

Мягкое (не растопленное!) масло смешайте со сметаной и мукой, посолите, тщательно вымесите тесто и поместите в холодильник на 1 час. (Такое тесто отлично хранится в морозильнике, поэтому можно приготовить его сразу для нескольких пирогов.)

Распределите тесто по дну и бортам формы для выпечки (если форма небольшая, этого теста хватит для двух пирогов), выложите начинку и отогните края теста к центру, чтобы получился открытый пирог. Если вы хотите испечь закрытый пирог, то используйте все тесто, оставив в центре отверстие.

Пирог из этого теста можно приготовить с любой начинкой: сладкой, соленой, мясной, рыбной, творожной, овощной. Из такого теста получается очень вкусная пицца также с любой начинкой.

Рубленое тесто для пирогов «Авантажное»

Ингредиенты

3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 50 г дрожжей, ½ стакана воды, 2 ст. л. сахара, 1 желток для смазывания, соль.

Способ приготовления

Насыпьте муку на доску, сделайте в ней воронку, положите масло и рубите ножом, постепенно вливая воду с разведенными в ней дрожжами, солью и сахаром. Готовое тесто на полчаса положите в холодильник. Затем разделите тесто на две части и раскатайте две лепешки. Одну из них уложите на смазанную маслом или покрытую бумагой для выпечки форму, выложите начинку, поверх нее положите вторую лепешку и защипните края пирога.

Верхнюю лепешку смажьте желтком и выпекайте пирог 20–25 минут в духовке.

Хачапури «Грузинский хлебосол»

Ингредиенты

500 мл кефира, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ чайной ложки соды, погашенной уксусом, мука (для мягкого теста), растительное масло для жарки, сливочное масло для смазывания.

Для начинки: 1 кг сыра сулугуни (или похожего на него), 2 желтка.

Способ приготовления

Смешайте кефир с маслом комнатной температуры, добавьте взбитое яйцо, соду и постепенно всыпайте муку до образования мягкого теста. Разделите тесто на части в зависимости от количества хачапури и каждую часть раскатайте. На середину лепешки выложите начинку, защипните края в центре и снова раскатайте. Наколите всю лепешку вилкой и выпекайте в духовке или жарьте на сковороде. Горячие хачапури смажьте сливочным маслом.

Для начинки вымочите в горячей воде сыр, отожмите, мелко порежьте или натрите на крупной терке, добавьте желтки и тщательно перемешайте.

Хачапури «Тбилисо»

Ингредиенты

250 г маргарина, 2 стакана муки для первого замеса (позже потребуется боль

ше), 3 яйца, ½ чайной ложки соды, 1 ч. л. соли, 500 мл кефира, 200–250 г сметаны, растительное масло для жарки.

Для начинки: 1 кг любого рассольного сыра.

Способ приготовления

Смешайте размягченный маргарин с 2 стаканами муки, взбитыми яйцами, содой, солью, кефиром и сметаной. Добавьте муку до образования мягкого теста, тщательно перемешайте и оставьте на 1 ½–2 часа.

Раскатайте нужное количество лепешек, выложите на них тертый сыр, защипните края в центре, снова раскатайте и жарьте на сковороде.

Хачапури «С другом я никогда не расстанусь…»

Ингредиенты

5 яиц, ½ столовой ложки соли, 500 мл боржоми, мука (для мягкого теста), 200 г сливочного масла.

Для начинки: 1 кг любого рассольного сыра,1 яйцо.

Способ приготовления

Взбейте 4 яйца, добавьте соль, боржоми и постепенно всыпайте муку до образования мягкого теста.

Разделите тесто на 6–8 частей, раскатайте лепешки, смажьте маслом (разделенным на 6–8 частей), закатайте лепешки в трубочки и поставьте на 1 ½–2 часа в холодильник. Раскатайте каждую трубочку в лепешку, выложите тертый сыр, смешанный со взбитым яйцом, защипните края в центре, снова раскатайте и жарьте на сковороде.

Хачапури «…Если с ним повстречался в Москве»

Ингредиенты

200 г твердого сыра, 250 г творога, ¾ пачки маргарина, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. сметаны, 2 яйца (из них 1 желток для смазывания), ½ ч. л. соды, погашенной уксусом, мука (для мягкого теста).

Способ приготовления

Смешайте маргарин комнатной температуры с творогом, добавьте соду и постепенно всыпайте муку до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам.

Тщательно вымесите тесто и разделите его на две части так, чтобы одна часть была больше другой.

Большую часть теста распределите на смазанной маслом форме для выпечки и выложите начинку.

Сверху положите растянутую руками меньшую часть теста и защипните края (если тесто порвется, положите заплатки, их не будет видно).

Верх пирога смажьте желтком и выпекайте в духовке на среднем огне около 40 минут.

Для начинки сыр натрите на крупной

терке, добавьте пропущенный через пресс чеснок, сметану, яйца и тщательно перемешайте.

К такому тесту подходит множество других начинок: овощных, мясных, творожных.

Хачапури «Мгновение ока»

Ингредиенты

3–4 листа лаваша, 500 мл кефира, 2 яйца, 100 г сыра или смеси из творога и брынзы, маргарин.

Способ приготовления

Взбейте яйца и смешайте с кефиром. Форму смажьте маргарином, положите в нее 1 или 2 листа лаваша так, чтобы края лаваша свисали.

Остальной лаваш разорвите на куски произвольной формы, обмакните в кефир с яйцами, немного отожмите и, не расправляя, положите в форму.

Пересыпьте натертым на крупной терке сыром или брынзой с творогом, накройте свободными концами листов лаваша, сверху вылейте остатки кефира и выложите кусочки маргарина.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С до образования корочки.

Хачапури «Любив козак дівчину та з сиром пироги»

Ингредиенты

1 яйцо, ⅓ стакана кефира (простокваши, жидкой сметаны), 1 ⅓ стакана муки, сливочное или топленое масло, сода, соль.

Для начинки: 200–250 г рассольного сыра (брынза, сулугуни, адыгейский, чечил), 1 яйцо, 1–2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

Взбейте яйца и смешайте с содой, кефиром, яйцом и солью. Постепенно добавляя муку, замесите мягкое и приятное на ощупь тесто. Сыр нарежьте ломтями толщиной ½–1 см. (Если сыр сильно соленый, вымочите его.)

Сыр, яйцо и масло положите в миску и растолките.

Тесто разделите на 2 части и раскатайте лепешки толщиной 2–3 мм. На одну лепешку выложите сырную массу, оставляя 1 см до края. Накройте второй лепешкой и защипните края.

В сковороде разогрейте сливочное или топленое масло, положите пирог, накройте крышкой и жарьте на среднем огне до зарумянивания 7–10 минут. Переверните и дожаривайте без крышки до зарумянивания второй стороны.

Готовые хачапури выложите на блюдо и полейте горячим сливочным маслом.

Вертута по-молдавски «Смуглянка»

Ингредиенты

2 ½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана растительного масла, 7–8 ст. л. воды, ½ ч. л. соли, желток и сливочное масло для смазывания.

Варианты начинок:

а) 400 г фарша, лук, перец, соль;

б) 150–200 г вареного мяса, 2 луковицы, зелень, перец, соль;

в) 5–6 луковиц, перец, соль;

г) 400 г брынзы, 2–3 ст. л. сливочного масла;

д) 1 стакан мака, ½ стакана сахара, 1 чайная ложка меда или 2 ч. л. повидла;

е) 1 ½— 2 стакана орехов, 1 стакан изюма, ½ стакана сахара, 2–3 ст. л. сливочного масла;

ж) 300 г яблок, ½ стакана сахара;

з) 300–400 г творога, 1 яйцо, 2–3 ст. л. изюма, 2 ст. л. сахара, соль – на кончике ножа.

Способ приготовления

Из муки, взбитого яйца, соли и слегка подогретых масла и воды замесите тесто, скатайте в шар, накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на 25–30 минут. Раскатайте, а лучше растяните тесто руками в тонкий пласт и выложите начинку ровным слоем (способ приготовления начинок вы найдете в разделе «Начинка – пища богов»). Заверните в виде рулета, затем сверните рулет в плотную спираль так, чтобы край пласта теста находился внизу. При сворачивании придерживайте ладонью место сгиба, чтобы тесто не порвалось.

Рулет уложите на противень и смажьте верх желтком. Выпекайте в духовке до готовности и смажьте сливочным маслом.

Луковый пирог «Чиполлино»

Ингредиенты

½ пачки маргарина, 2 ст. л. сметаны, 1 стакан муки, соль.

Для начинки: 7–8 луковиц, 200 г сметаны, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Растопите маргарин, смешайте со сметаной и мукой. Замесите тесто и поставьте в холодильник на 1 час.

Лук нашинкуйте соломкой, пожарьте, посолите и поперчите. Тесто равномерно распределите по дну и бортам глубокой формы для выпечки. Взбейте яйца и смешайте со сметаной.

Выложите на тесто обжаренный лук, залейте смесью из сметаны и яиц и выпекайте пирог до готовности.

Быстрый пирог «Заначка Буратино»

Ингредиенты

3 яйца, ½ стакана муки, ½ стакана крахмала (можно взять только 1 стакан муки), ½ стакана сметаны или кефира, ½ стакана майонеза, ½ ч. л. соды, 1 ч. л.

соли.

Варианты начинок:

а) сваренные вкрутую яйца, зеленый лук, соль;

б) 1 сырое яйцо, капуста (лучше квашеная);

в) вареный рис, лук, сваренные вкрутую яйца, соль;

г) 1 банка рыбных консервов в масле (лучше сайра), перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, смешав все Ингредиенты. Тесто должно получиться, как густая сметана. Приготовьте начинку на выбор.

Зеленый лук порежьте, обжарьте до мягкости, остудите, смешайте с натертыми яйцами и посолите (*вариант а*).

Капусту потушите и перед окончанием тушения влейте сырое яйцо (*вариант б*).

Лук мелко порежьте, обжарьте, смешайте с вареным рисом, натертыми на крупной терке яйцами (*вариант в*), размятыми рыбными консервами (*вариант г*) и посолите.

Половину теста вылейте в форму, равномерно разложите начинку и залейте второй половиной теста.

Выпекайте в духовке до зарумянивания при температуре 200 ˚С.

Быстрая пицца «Коломбина»

Ингредиенты

1 яйцо, ½ стакана муки, ½ стакана сметаны или кефира, сода на кончике ножа, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 3 консервированных помидора, 300 г мясных копченостей (охотничьи сосиски, ветчина), 100–150 г сыра, хмели-сунели и/или другие специи.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, смешав все ингредиенты, вылейте в форму, поставьте в разогретую духовку и выпекайте до готовности. Нарежьте мясные продукты: сосиски – тонкими дольками, ветчину – соломкой. Помидоры ошпарьте, очистите от кожицы и слегка порубите.

Выделившийся сок слейте.

Если вы используете сыр твердых сортов, натрите его.

Если сыр мягкий, нарежьте его тонкими пластинками.

Плавленый сыр («Янтарь») выложите мокрой чайной ложкой.

Готовый корж выньте из духовки, равномерно разложите помидоры, затем мясную нарезку. Сверху выложите сыр и посыпьте специями.

Поставьте пиццу в горячую духовку на несколько минут до расплавления сыра. (На лепешку можно класть все, что сочтете нужным: свежие помидоры, лук, порезанные оливки, копченую, консервированную рыбу, креветки, грибы, зелень и т. п.)

Пирог с сыром и сосисками «Влюбленный Пьеро»

Ингредиенты

3 яйца, 200 г майонеза, 1 стакан муки, 1 ½ чайной ложки разрыхлителя, растительное масло, перец, соль.

Для начинки: 300 г колбасных изделий (колбаса, сосиски, ветчина), 100 г сыра.

Способ приготовления

Сыр натрите, колбасные изделия порежьте. Взбейте яйца, добавьте майонез, всыпьте разрыхлитель и муку. (В тесто можно добавить немного тертого сыра. Тогда нужно положить 2 ч. л. разрыхлителя.)

Посолите, поперчите, взбейте миксером, добавьте натертый сыр и нарезанные колбасные изделия.

Форму слегка смажьте маслом и вылейте тесто. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180 °С. Если верх пирога будет слишком быстро зарумяниваться, накройте форму фольгой.

Готовность пирога проверьте деревянной палочкой.

Сметанный пирог «Арлекин»

Ингредиенты

3 стакана муки, 500 г сметаны, 1 ½ стакана сахара, ½ ч. л. соды, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Сметану смешайте с сахаром и разделите на 2 части. В одну часть положите соду, соль, муку и замесите очень мягкое тесто. Разделите его на 4 равные части, каждую часть раскатайте в виде прямоугольника толщиной 2 мм и положите на противень, смазанный маслом.

Пеките в духовке, пока не образуется румяная корочка.

Как только коржи остынут, положите один из них на блюдо и густо смажьте сметаной, сверху положите второй корж и тоже смажьте сметаной, затем положите третий корж, на который вылейте оставшуюся сметану. Из четвертого коржа сделайте крошку и посыпьте ею сметану на верхнем корже.

Оставьте пирог на 4–5 часов при комнатной температуре, чтобы коржи пропитались сметаной.

Перевернутый томатно-луковый пирог «Тарталья»

Ингредиенты

250 г готового слоеного теста, 3 луковицы, 4–5 помидоров, растительное масло, перец, соль.

По желанию: 100–150 г сыра.

Способ приготовления

Лук мелко порежьте и тушите на среднем огне под крышкой, пока лук не станет менят ь цвет, при этом оставаясь мягким и сочным.

Лук немного посолите, помидоры ошпарьте и снимите с них кожицу. Если помидоры крупные, порежьте их дольками толщиной 2–3 см; если мелкие, разрежьте пополам.

Форму смажьте маслом и выложите помидоры, предварительно слегка присаливая их с обеих сторон.

Выложенные помидоры поперчите, лук смешайте по желанию с натертым сыром. Поверх помидоров выложите лук и уплотните ложкой.

Тесто раскатайте в круг, превышающий диаметр формы на 2 см.

Тесто положите поверх лука и заверните края вниз. Выпекайте в духовке 15–17 минут при температуре 200 ˚С до зарумянивания теста.

На форму положите блюдо, переверните пирог и снимите форму.

Пирог из картофельного теста с грибами «Бригелла»

Ингредиенты

500 г вареного картофеля, 2 ч. л. сухих дрожжей, ⅔ стакана воды, 2 стакана муки, 2 чайные ложки соли, 1 ч. л. сахара, 7 столовых ложек растительного масла, 1 яйцо, растительное масло для смазывания формы.

Для начинки: 400–500 г свежих грибов (шампиньонов), 2–3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите в мундире, немного остудите, очистите и пропустите через мясорубку. Смешайте его с мукой и солью.

Дрожжи разведите в теплой воде с сахаром. Когда дрожжи дадут пену, влейте их в картофельно-мучную смесь. Туда же влейте растительное масло и взбитое яйцо. Вымесите пластичное тесто, закройте его сверху полиэтиленовой пленкой и поставьте подходить в теплое место.

Грибы положите на 20–30 минут в духовку с температурой 220 °С, чтобы они подвялились и дали сильный аромат. Лук мелко порежьте и обжарьте на среднем огне до мягкости и легкого изменения цвета. Грибы и лук пропустите через мясорубку, посолите и поперчите.

Стол застелите полиэтиленовой пленкой и слегка посыпьте ее мукой. Выложите тесто и раскатайте его в длинную ленту. Вдоль ленты выложите грибную начинку. При помощи пленки, на которой лежит тесто, закатайте его в рулет. Если ширина ленты небольшая, то просто защипните концы теста над начинкой.

Рулет уложите на обильно смазанный маслом противень, свернув рулет, если нужно, в виде кольца. Закройте пленкой и поставьте в теплое место до увеличения объема рулета в 1 ½—2 раза.

Выпекайте в духовке 40–45 минут при температуре 200 °С.

Готовый пирог остудите, не вынимая из духовки: выключите огонь и приоткройте дверцу.

Пирог с рисом и сливами «Пульчинелла»

Ингредиенты

350 г слив без косточек, ½ стакана риса, 2 яйца, 2 ч. л. разрыхлителя, ½ стакана сахара, 3 ст. л. растительного масла, ½ стакана молока, ½ стакана муки.

Способ приготовления

Рис варите 5 минут в 500 мл воды, снимите с огня и оставьте рис в воде. Из слив выньте косточки и порежьте сливы на кусочки.

Взбейте миксером яйца, сахар, масло, молоко, всыпьте муку с разрыхлителем и взбейте все вместе.

С риса (который к этому времени должен быть теплым) слейте воду.

Добавьте в тесто рис, сливы и аккуратно размешайте ложкой.

На дно формы положите бумагу для выпечки, налейте тесто и накройте форму фольгой. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200–220 °С.

Фольгу снимите и запекайте пирог еще 5 минут для зарумянивания. Форму с готовым пирогом снова закройте фольгой на 15–30 минут, чтобы рис дошел.

Пирог с творогом по-итальянски «О соле мио!»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 ст. л. коньяка, 200 г сливочного масла или маргарина, ½ ч. л. соли.

Для начинки: 600 г творога, 4 желтка, 5–6 ст. л. сметаны или густых сливок, ½ стакана сахара, 1 ч. л. тертой цедры лимона, ½ стакана любых орехов (миндаль, грецкие, кешью, фундук) или сухофруктов (изюм, курага, чернослив) сахарная пудра и ванилин.

Способ приготовления

Разотрите муку, соль и размягченное масло. Влейте коньяк и вымесите однородное тесто. При необходимости добавьте несколько капель воды.

Две трети теста раскатайте в пласт толщиной ½ см и уложите в форму.

Для более удобного перекладывания теста намотайте его на скалку. Края теста ровно обрежьте.

Отделите белки от желтков.

Желтки взбейте с сахаром и смешайте с творогом, сметаной, ванилином, цедрой, измельченными орехами или мелко порезанными сухофруктами. Оставшееся тесто раскатайте и порежьте на полосы.

Выложите начинку на тесто, сверху разложите полосы в виде решетки.

Края теста заверните на начинку так, чтобы они закрыли концы решетки.

Выпекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета, остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Пирог «Без хлеба нет обеда»

Ингредиенты

7–8 ломтиков батона, 2 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 200 г творога, 50 г сыра, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль.

Для заливки: 3 помидора, 2 ст. л. растительного масла, сушеный базилик, перец, соль.

По желанию: 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления

Батон нарежьте ломтиками. Дно формы смажьте растительным маслом, уложите сначала несколько целых ломтиков хлеба, затем заполните пустоты небольшими кусочками.

Петрушку (без жестких стеблей) мелко порежьте, чеснок пропустите через пресс, сыр натрите на крупной терке. Смешайте творог, яйцо, сыр, петрушку, чеснок, соль и выложите на хлеб.

Сверху положите слой хлеба, не оставляя незакрытых мест. При помощи кулинарной кисти смажьте хлебный слой растительным маслом и выпекайте 15 минут в духовке при температуре 220 ˚С до зарумянивания верхнего слоя хлеба.

Помидоры положите на 30 секунд в кипяток, обдайте холодной водой, снимите кожицу, удалите плодоножку и порежьте кубиками. Посолите, поперчите, добавьте базилик, масло и перемешайте. По желанию добавьте мелко порезанный чеснок.

Подрумяненный пирог выньте из духовки, равномерно полейте выделившимся из помидоров соком и выложите нарезанные помидоры.

Поставьте пирог в духовку, увеличьте температуру до максимума и выпекайте 5–7 минут. Пирог готов, когда помидоры подвялятся.

Картофельный пирог «Выгодный»

Ингредиенты

6–8 картофелин, размятых в пюре, 5 яиц, 1–2 луковицы, 2–3 ст. л. сметаны, растительное масло, соль.

По желанию: 100 г мясных изделий (вареное мясо, сосиски, колбаса, ветчина).

Способ приготовления

Лук мелко порежьте и обжарьте до золотистого цвета. По желанию к луку, когда он станет мягким и прозрачным, добавьте мелко нарезанные мясные изделия, обжарьте их и остудите.

В холодное пюре вбейте сырое яйцо, добавьте обжарку, посолите и выложите в слегка смазанную маслом форму.

Разровняйте, сделайте 4 лунки и влейте в них яйца. Верх разровняйте, смажьте сметаной и выпекайте в разогретой духовке до зарумянивания.

Пирог с кабачками и помидорами «Прибыльный»

Ингредиенты

200–250 г готового слоеного теста, 800–900 г молодых кабачков, 1 помидор, 2–3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 1 ломтик батона, соль.

Способ приготовления

Кабачки нарежьте соломкой. Мелко порезанный чеснок обжаривайте полминуты, добавьте кабачки и жарьте при помешивании до мягкости и частичного зарумянивания кабачков.

Посолите кабачки и выложите в миску с

бумажными салфетками, чтобы впиталось лишнее масло.

Помидор ошпарьте, снимите кожицу, вырежьте плодоножку, нарежьте ломтиками и слегка посолите.

Тесто раскатайте и выложите в форму так, чтобы образовались небольшие бортики.

Положите кабачки, поверх них – ломтики помидора (выделившийся сок предварительно тщательно слейте).

Поставьте на 30–40 минут в разогретую до 200 °С духовку до зарумянивания краев теста.

Вместе с пирогом в духовку положите ломтик батона, подсушите до золотистого цвета, остудите и растолките в крошку.

Сыр натрите на крупной терке и смешайте с сухарной крошкой.

Пирог посыпьте смесью сыра с сухарями и поставьте в духовку еще на 1–2 минуты.

Пирог из лаваша с фаршем «Продвинутый»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200–300 г сметаны.

Варианты начинок:

а) 1 кг фарша (мясо, лук, перец и соль);

б) 500 г фарша, 4–5 картофелин;

в) 500 г фарша, ½ стакана риса.

Способ приготовления

Для начинки *(вариант б)* картофель нарежьте маленькими кубиками и варите в кипящей подсоленной воде 3–5 минут. Воду слейте, картофель остудите и смешайте с фаршем.

Для начинки *(вариант в)* рис сварите в подсоленной воде до готовности и откиньте на сито. Подготовленный рис смешайте с фаршем.

Для начинки *(вариант а)* смешайте фарш со сметаной. Для начинки *(варианты б, в)* добавьте к фаршу картофель или рис.

Положите 2 листа лаваша друг на друга

(листы ничем не смазывайте). Всю начинку разложите с одного края верхнего листа лаваша на две трети его поверхности, чтобы треть листа оставалась без начинки. Загните на начинку эту треть лаваша вместе с нижним листом. Затем загните противоположные края двух лавашей с начинкой, чтобы слои фарша и лаваша чередовались.

Листы лаваша должны оказаться сложенными втрое.

Положите пирог на противень, застеленный бумагой для выпекания, сверху закройте фольгой и выпекайте 30 минут в духовке при температуре 220–230 °С. Фольгу снимите и подрумяньте пирог.

Пита «Антикризисная»

Ингредиенты

2 небольшие питы, 1 банка рыбных консервов в томате, 100 г натертого сыра, 1 ст. л. мелко нарезанного укропа.

Способ приготовления

Измельченную консервированную рыбу выложите на питы, посыпьте тертым сыром и укропом. Запекайте питы в ростере или духовке 3 минуты при температуре 180 °С. Готовые питы нарежьте треугольниками.

Рулет из лаваша с фаршем «Самобытный»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 500 г фарша, 1–2 луковицы, 3 яйца, 2–3 ст. л. сметаны, растительное масло, зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Луковицу мелко порежьте и обжарьте на среднем огне до мягкости и легкого зарумянивания. Увеличьте огонь, положите фарш, посолите и поперчите. Обжаривайте при постоянном помешивании 2–3 минуты. Фарш должен побелеть, но сок не должен выпариться. Фарш остудите до теплого состояния. Взбейте яйца, смешайте с фаршем и добавьте мелко нарезанную зелень.

Лаваш равномерно смажьте мясной начинкой и сверните в рулет.

Получившийся рулет сверните в спираль и уложите в смазанную маслом форму для выпечки. Распределяйте начинку и сворачивайте рулет очень быстро, чтобы лаваш не размок и не порвался.

Верх пирога смажьте сметаной и поставьте на 30 минут в разогретую до 180–200 °C духовку. Если верх пирога будет слишком быстро зарумяниваться, накройте форму фольгой.

Пита с ветчиной «Ланч по-средиземноморски»

Ингредиенты

2 небольшие питы, 100 г ветчины, 3 ст. л. нарезанных кусочками свежих или консервированных ананасов, 2 ст. л. острого кетчупа, 150 г мягкого сыра (сулугуни).

Способ приготовления

Разогрейте питы в ростере или духовке (по 1 минуте с каждой стороны) при температуре 200 °С.

Смажьте питы кетчупом, сверху положите ломтики ветчины, нарезанный кубиками сыр и кусочки ананаса. Запекайте питы в ростере или духовке 3–4 минуты при температуре 180 °С.

Пита с рыбой и оливками «Фастфуд в гареме»

Ингредиенты

2 небольшие питы, 50 г филе копченой сельди или скумбрии, 2 ст. л. нарезанных кружками зеленых оливок, 5 луковиц, 4 помидора, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Лук нарежьте тонкими кольцами и обжарьте на очень слабом огне 15–20 минут до золотистого цвета.

Остудите, добавьте оливки и выложите полученную массу на питы. Помидоры порежьте кружками, положите поверх смеси и на помидоры выложите тонкие ломтики рыбного филе.

Запекайте питы в ростере или духовке 5–6 минут при температуре 180 °С.

Пирог-светофор

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 1 яйцо, 50 г сыра, 1 цукини, 2 сладких перца разных цветов, 100 мл кетчупа.

Способ приготовления

Тесто раскатать, разрезать на прямоугольники размером 5×10 см, положить на смоченный водой противень, проткнуть в нескольких местах вилкой, смазать яйцом, поставить в духовку, разогретую до 200 °С, и выпекать в течение 5 минут.

Вынуть слойки из духовки, смазать кетчупом, оставляя небольшую полоску по краю, посыпать тертым сыром, выложить один под другим кружочки цукини, кольца желтого и красного перцев.

Поставить пирог в духовку и выпекать еще 5 минут.

Пирог с картофелем

Ингредиенты

300 г готового слоеного теста, 200 г картофеля, 1 луковица, 60 мл молока, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, затем размять, добавить молоко и сливочное масло. Лук нарубить и обжарить на сковороде в растительном масле. Соединить лук с картофелем, все перемешать.

Тесто разделить на 2 части, каждую раскатать в тонкий пласт, один положить на смазанный растительным маслом противень, сверху поместить начинку, которую накрыть вторым пластом, края теста защипнуть.

Выпекать изделие в духовке в течение 20 минут при температуре 200 °С.

Узелки со спаржей и грибами

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 500 г спаржи, 50 г маринованных грибов, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, рубленый базилик, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Спаржу очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками, обжарить в масле вместе с нарезанным тонкими колечками луком, добавить рубленый базилик, измельченные грибы, соль, перец, все перемешать. Тесто раскатать, вырезать из него квадратики со стороной примерно 10–12 см, положить их на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень, выложить на них начинку, уголки квадратиков соединить, чтобы получился узелок.

Поместить изделия в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекать в течение 20 минут.

Творожные бургеры

Ингредиенты

300 г готового слоеного теста, 200 г творога, 100 мл сливок, 1 ст. л. растительного масла, рубленый базилик, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления

Сливки взбить в крепкую пену, добавить творог, рубленый базилик, приправить солью и перцем, все перемешать. Тесто раскатать, вырезать из него кружочки диаметром примерно 6–8 см, положить их на противень, смазанный маслом и застеленный пергаментом, поставить в духовку и выпекать при температуре 200 ˚С в течение 10 минут.

Готовые изделия остудить, разрезать по горизонтали на половинки, на нижнюю часть положить творожную массу и накрыть ее верхней.

Вафельный рулет с сосиской «Экономный»

Ингредиенты

1 вафельный корж, 1 сосиска, 4–6 столовых ложек картофельного пюре, 1 яйцо, молоко, растительное масло и панировочные сухари.

Способ приготовления

Вафельный корж смажьте картофельным пюре. В плоское блюдо налейте немного молока и положите намазанный корж.

Подождите несколько минут, чтобы корж размягчился. На край коржа положите сосиску и сверните корж в рулет. Яйцо взбейте с 1 столовой ложкой воды.

Рулет порежьте кусочками толщиной 1 ½—2 см, обмакните во взбитое яйцо, обваляйте в сухарях и обжарьте с двух сторон до румяной корочки.

Крокеты с картофелем и творогом

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г нежирного творога, 2 яйца, 100 г пшеничной муки, 75 г топленого масла, соль и мускатный орех.

Способ приготовления

Картофель вымыть и отварить в кожуре. Затем промыть клубни холодной водой, очистить и размять в пюре. Творог растереть с сырыми яйцами, посолить и приправить тертым мускатным орехом. Из приготовленного картофельного пюре, творожной смеси и пшеничной муки вымесить тесто и скатать из него шарики размером с грецкий орех.

В широкой сковороде разогреть топленое масло и обжарить в нем крокеты со всех сторон.

Сырные палочки

Ингредиенты

250 г готового слоеного теста, 120 г сыра, 1 яйцо.

Способ приготовления

Тесто раскатать в пласт толщиной ½ см, смазать яйцом, сбрызнуть подсоленной водой, посыпать тертым сыром, нарезать палочками шириной 1,5 см и длиной 8–10 см.

Положить изделия на смоченный водой противень, поставить в духовку и выпекать при температуре 210 °С в течение 10–12 минут.

Слоеные конвертики с творогом и вареным окороком

Ингредиенты

300 г готового слоеного теста, 150 г вареного окорока, 200 г творога, 1 луковица, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 ст. л. молока, семена кунжута, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Вареный окорок нарезать маленькими кубиками и перемешать с луком. Творог размять, посолить и соединить с яйцом. Смешать творожную массу со смесью лука и окорока.

Слоеное тесто раскатать на столе и нарезать небольшими квадратиками. На половину каждого из них выложить начинку, накрыть второй стороной так, чтобы получился треугольник, и соединить края с помощью вилки. Противень смочить холодной водой и выложить на него сформованные конвертики. Перед выпечкой поверхность изделий смазать смесью молока и желтка и посыпать семенами кунжута.

Противень с конвертиками поставить в духовку и выпекать при 200 ˚С в течение 20 минут.

Пирог с лососем

Ингредиенты

350 г готового слоеного теста, 200 г копченого лосося, 200 г отварного лосося, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. растительного масла, рубленый укроп, соль.

Способ приготовления

Тесто раскатать в пласт толщиной ½ см, положить его на смазанный растительным маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 10 минут при температуре 200 °С.

Соединить мелко нарезанные копченый лосось, укроп, отварной лосось, влить лимонный сок, все посолить и перемешать.

На охлажденный на решетке корж из теста выложить начинку и украсить зеленью укропа.

Слойки с сосисками

Ингредиенты

250 г готового слоеного теста, 6 сосисок, томатный соус, тмин, соль.

Способ приготовления

Тесто раскатать в пласт, разрезать его на прямоугольники по длине сосисок.

Каждую сосиску обмакнуть в соус, завернуть в тесто, положить на смоченный водой противень, сбрызнуть соленой водой, посыпать тмином.

Слойки поставить в нагретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 20 минут. Подавать с томатным соусом.

Вафли с творогом

Ингредиенты

130 г сливочного масла, 120 г творога, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 2 ч. л. натертой лимонной цедры, 200 г пшеничной муки, 1 ч. л. пекарского порошка, 120 мл молока, 50 г изюма без косточек, 1 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления

Творог растереть с сахарным песком, добавить ванильный сахар и, продолжая растирать, ввести в массу сливочное масло, яйца и натертую лимонную цедру. Пшеничную муку смешать с пекарским порошком, теплым молоком и замесить густое тесто. Затем творожную массу и тесто соединить и тщательно вымесить, добавив мелко нарезанный изюм. Готовое тесто охлаждать в течение получаса, после чего выпекать вафли следующим образом: от большого куска теста отделять порционные кусочки, класть в смазанную маслом и разогретую вафельницу и выдерживать до появления светло-золотистого цвета.

Горячие вафли посыпать сахарной пудрой и сразу же подать на стол.

Пудинг из белого хлеба с изюмом и миндалем

Ингредиенты

1 черствый батон, 200 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 4 яйца, 2 ст. л. молотых миндальных орехов, 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 пакетик ванильного сахара, тертая лимонная цедра, соль.

Способ приготовления

Срезать с батона корку, мякиш измельчить. Влить в посуду молоко, поставить в микроволновую печь и прогревать 30 секунд при полной мощности. Залить горячим молоком хлеб, немного охладить, затем добавить размягченное сливочное масло. Взбивать эту смесь, пока она не станет пышной. Продолжая взбивать, постепенно добавить 2 ст. л. сахара, ванильный сахар, лимонную цедру, желтки, миндальные орехи, изюм, соль. Белки взбить с 1 столовой ложкой сахара, после чего ввести в массу и осторожно перемешать. Смазанную маслом форму посыпать сухарями и поместить в нее молочно-хлебную массу.

Выпекать под крышкой 10 минут, установив регулятор мощности ниже средней отметки.

Пудинг молочный из кукурузной муки

Ингредиенты

2 стакана молока, ½ стакана сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. кукурузной муки, 1 яйцо, 2 ч. л. изюма, ванилин, соль.

Способ приготовления

Сахар, кукурузную муку и соль соединить и, непрерывно помешивая, постепенно влить молоко.

Прогревать смесь в микроволновой печи в течение 4 минут при средней мощности или на водяной бане 15–20 минут. Яйцо взбить и ввести его в молочно-кукурузную массу. Перемешать и прогревать 3 минуты при мощности выше средней или на водяной бане 10–15 минут.

Добавить сливочное масло, ванилин и изюм, хорошо перемешать и остудить.

Пудинг с медом и апельсиновым ликером

Ингредиенты

1 стакан молока, ½ стакана апельсинового сока, ½ стакана апельсинового ликера, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. мелко нарубленного миндаля, тертая цедра лимона, ванилин, соль.

Способ приготовления

Молоко влить в посуду, добавить сахар, ванилин, половину сливочного масла, соль. Поставить в микроволновую печь и довести до кипения. Постепенно всыпать в горячее молоко манную крупу, затем добавить тертую лимонную цедру. Яичный белок отделить от желтка. Взбить его в крепкую пену. В желток добавить немного смеси манной крупы с молоком, хорошо растереть, соединить его со взбитым белком, апельсиновым соком и вмешать в манную смесь. Оставшееся сливочное масло растереть с медом и поставить на огонь и подогреть.

Пудинг остудить, выложить на блюдо, полить соусом из ликера и меда и посыпать миндалем.

Шарики рассыпчатые

Ингредиенты

250 г маргарина, ½ стакана майонеза, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, мука, пищевая сода и ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Маргарин растереть с мукой и солью, добавить майонез, яйца, взбитые со 100 г сахара, ванилин, соду и замесить тесто. Слепить из него маленькие колобки и обвалять их в оставшемся сахаре.

Выпекать изделие в разогретой духовке в течение 15 минут.

Солнечные зайчики

Ингредиенты

150 г муки, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 125 г сахара, 25 г горького шоколада,

6 крупных абрикосов, 1 ст. л. сахарной пудры, разрыхлитель, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахаром и солью, по одному добавить яйца, просеянную с разрыхлителем муку, натертый на крупной терке шоколад, замесить тесто. Положить его в 12 формочек для кексов (заполнив две трети их объема), предварительно смазанных маслом и посыпанных мукой, в каждую поместить по половинке абрикоса выпуклой стороной вверх.

Формочки поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 20 минут.

Готовые изделия остудить и посыпать сахарной пудрой.

Ягодные пышки

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, 300 г свежих или свежезамороженных ягод (черника, голубика, брусника), тертая цедра лимона, 120 г сахара, 125 г растопленного сливочного масла.

Способ приготовления

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

Муку просеять в миску, добавить апельсиновую цедру, сахар, все перемешать, сформировать горку.

В ее центре сделать углубление, влить в него взбитое с яйцом и растопленным маслом молоко и аккуратно вымесить однородное тесто.

Добавить в него ягоды и снова аккуратно вымесить. В маленькие формочки положить по 1 столовой ложке теста, после чего поставить их в духовку и выпекать в течение 10–15 минут (до золотистого цвета).

Готовые пышки оставить в формочках на 5 минут, чтобы они немного остыли, затем выложить их на блюдо и подать на стол.

Сладкий пирог с морковью

Ингредиенты

300 г готового слоеного теста, 500 г морковки, 100 г яблок, 150 г сахара, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, ванилин.

Способ приготовления

Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке, потушить в сливочном масле с сахаром. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими пластинками. Слоеное тесто разделить на 2 части, раскатать их в пласты, один выложить на смазанный растительным маслом противень, поместить на него морковную начинку, сверху распределить ровным слоем яблоки, посыпать их ванилином, накрыть вторым пластом.

Края пирога защипнуть, проколоть в нескольких местах вилкой и поставить в разогретую духовку на 30 минут.

Сметанный пирог

Ингредиенты

2 стакана пшеничной муки, 2 стакана сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, ½ чайной ложки пищевой соды, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Муку, сахар, яйца, соду, сметану тщательно перемешать до получения однородной массы. Тесто перелить в смазанную маслом и предварительно прогретую глубокую сковороду. Поставить ее в духовку и выпекать при температуре 200–250 °С до подрумянивания.

Банановый пирог

Ингредиенты

3 банана, 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 100 мл молока, 30 мл растительного масла, ½ пачки маргарина, разрыхлитель для теста, соль.

Способ приготовления

Бананы размять вилкой. Добавить к ним размягченный маргарин и перемешать. В полученную массу вбить яйца, всыпать сахар, соль, разрыхлитель, муку, влить молоко. Тщательно вымесить тесто и выложить его в смазанную маслом форму.

Выпекать пирог в течение 30 минут в духовке, разогретой до 200 ˚С.

Лимонный пирог

Ингредиенты

4 стакана муки, 300 г маргарина, 2 стакана сахара, 2 яйца, 1 лимон, ½ чайной ложки соды.

Способ приготовления

Маргарин растопить, разбить в него яйца, всыпать половину нормы сахара и соду. Все

перемешать, добавить муку и замесить тесто. Раскатать его и выложить на противень, предварительно отрезав от него небольшой кусочек и слегка охладив его.

Лимон пропустить через мясорубку, добавить в массу оставшийся сахар и выложить ее на пласт теста. Остатки охлажденного теста натереть на терке над лимонной массой.

Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке в течение 15 минут.

Банановые пончики

Ингредиенты

1 стакан муки, 5–6 бананов, ½ стакана сахара, 6 яиц, растительное мало для фритюра, 20 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Белки взбить, добавить к желткам, всыпать муку и все осторожно перемешать.

Бананы нарезать кружочками толщиной 2 см, обмакнуть в тесто с помощью вилки и обжарить во фритюре.

Готовые банановые пончики посыпать кокосовой стружкой.

Банановые кексы с грецкими орехами

Ингредиенты

2 банана, 350 г муки, ½ пачки сливочного масла, 2 яйца, 300 мл молока, 80 г растопленного белого шоколада, 40 г грецких орехов, 100 г сахара, ½ чайной ложки пекарского порошка, соль.

Способ приготовления

Муку смешать с пекарским порошком и просеять. Добавить к ним сахар, соль. Сливочное масло растопить и взбить с яйцами и молоком.

Полученную смесь соединить с размятыми в пюре бананами, растопленным белым шоколадом и мелко нарезанными грецкими орехами, переложить в формочки для кексов.

Выпекать изделие в разогретой духовке в течение 20 минут.

Кекс из кукурузной муки

Ингредиенты

2 стакана кукурузной муки, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, ½ стакана кефира, 100 г изюма, 2 ст. л. растительного масла, ½ чайной ложки соды.

Способ приготовления

Изюм промыть, слегка обсушить на полотенце. Яйца растереть с сахаром, добавить кефир, соду, почти все растительное масло, изюм, кукурузную муку. Тщательно перемешать.

Выложить массу в смазанную оставшимся маслом форму и выпекать в духовке 30 минут при температуре 200 °С.